В. Чихачева

# ХОЗЯЙКА.

## ПОВАРЕННАЯ КНИГА




Изданіе
Ольги Дьяковой и Ко.
въ Берлинѣ.
1921

# Содержаніе.



## I ОТДѢЛЪ.

## Нѣкоторыя закуски и яйца въ разныхъ видахъ.



## II ОТДѢЛЪ.

## Супы.

## III ОТДѢЛЪ.

## Рыба.



## IV ОТДѢЛЪ.

## А. Мясныя блюда.

## Б. Домашняя птица.



## В. Дичь.



V ОТДѢЛЪ.

## Подливки и соуса.



VI ОТДѢЛЪ.

## Салаты къ жаркимъ.

## VII ОТДѢЛЪ.

## Овощи и грибы.



## VIII ОТДѢЛЪ.

## Сладкія блюда и варенья.

## IX ОТДѢЛЪ.

## Каши, макароны, бабки, блины, вареники и пр.



## X ОТДѢЛЪ.

## Тѣсто, куличи, печенья, пироги, пирожки, фарши.

## XI ОТДѢЛЪ.

## Постный столъ.



## XII ОТДѢЛЪ

## Нѣсколько совѣтовъ.

# Предисловіе.

Экономическія условія настоящаго времени повелительно понуждаютъ изыскивать способы возможно болѣе скромной и удешевленной жизни, что, въ особенности для людей семейныхъ, подсказываетъ переходъ на собственное хозяйство, съ самой хозяйкой у плиты, быть можетъ, впервые берущейся за приготовленіе пищи. Считаясь съ этими соображеніями, я не задавалась цѣлью предложить въ этой книгѣ способы изготовленія тонкихъ изысканныхъ блюдъ, а стремилась дать указанія къ приготовленію кушаній сытныхъ, по возможности дешевыхъ, не требующихъ ни большого количества и разнообразія продуктовъ, ни сложнаго способа приготовленія, нуждающагося въ спеціальныхъ устройствахъ и посудѣ, хотя, въ видѣ исключенія, не обошлось безъ болѣе дорогихъ, конечно относительно, блюдъ для хозяекъ, поставленныхъ обстоятельствами въ лучшія условія.

На прилагаемыхъ схемахъ раздѣленія мясныхъ тушъ показано, какія части болѣе желательны для приготовленія тѣхъ или другихъ блюдъ, но, конечно, и эти указанія могутъ быть выполняемы только въ предѣлахъ возможности. Равнымъ образомъ въ тѣхъ кушаніяхъ, гдѣ указывается употребленіе масла, могутъ быть примѣнены, для удешевленія, (особенно для жаркихъ) другіе жиры и смѣси, какъ-то: масло, смѣшанное пополамъ или на двѣ трети съ топленымъ свинымъ саломъ, (смальцемъ), чистое топленое свиное или баранье сало, топленый говяжій жиръ, маргаринъ, кокосовое масло и т. д. но, разумѣется, подобная замѣна масла неизбѣжно ухудшаетъ кушанья во вкусовомъ отношеніи. Хорошая смѣсь жировъ для жаренья, варенья и печенія получается, смѣшавъ 2 части вытопленнаго мясного жира, 2 части свиного жира и 1 часть масла.

Всѣ пропорціи указаны для приготовленія кушаній на 5—6 человѣкъ.

Желаніе ускорить выпускъ въ свѣтъ этой книги, а также стремленіе по возможности уменьшить ея объемъ въ видахъ болѣе доступной продажной цѣны,— заставили меня сократить до предѣловъ необходимаго число рецептовъ и указаній,— что, надѣюсь, мнѣ не поставятъ въ вину молодыя хозяйки, не найдя, можетъ быть, прямыхъ отвѣтовъ на нѣкоторые интересующіе ихъ вопросы.

В. Чихачева.

Pâte Savoie

Взять муки 1 фунтъ, 3 желтка, сахару, 2 [illegible]
[illegible] растопленн. теплаго масла, [illegible]
[illegible], соль, [illegible] белковъ [illegible]
[illegible], смешавши все [illegible]
все это [illegible] молокомъ пока [illegible]
[illegible] густая каша, [illegible]
[illegible] въ легкой печи.

## Соотношеніе объема и вѣса нѣкоторыхъ продуктовъ.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1 ст. молока, соку, воды | 250 гр. — | $^1/_4$ | литра около | $^5/_8$ ф. |
| 1 суп. тарелка | 250 „ — | $^1/_4$ | „ „ | $^5/_8$ „ |
| 1 винная бутылка | 750 „ — | $^3/_4$ | „ „ | 2 „ |
| 1 стол. ложка вщердь жира | 20 „ — | $^1/_{50}$ | килогр. „ | $4^1/_2$ зол. |
| 1 „ „ „ муки | 10 „ — | $^1/_{100}$ | „ | $2^1/_3$ „ |
| 1 „ „ „ терт. сух. | 10 „ — | $^1/_{100}$ | „ | $2^1/_3$ „ |
| 1 „ „ „ соли | 20 „ — | $^1/_{50}$ | „ | $4^1/_2$ „ |
| 1 „ „ „ крупно толч. сахару | 15 „ | $^1/_{70}$ | „ | $3^1/_2$ „ |

## Принятыя сокращенія:

зол.—золотникъ
ф — фунтъ
лж — столовая ложка
ч. лж — чайная ложка
шт — штука
зр — зеренъ
ч — часъ
м — минута
бут. — бутылка
рюм — рюмка
ст — стаканъ

# I Отдѣлъ.

# Нѣкоторыя закуски и яйца въ разныхъ видахъ.

### 1. Картофельный салатъ.

Картофель отварить, остудить, очистить, нарѣзать тоненькими ломтиками, посолить, прибавить прованскаго масла, уксуса, толченаго перца, перемѣшать и положить въ салатникъ. Вымыть Крессъ-салатъ, отжать его и передъ подачей перемѣшать съ картофелемъ.

Выдать: 8—10 шт. картофеля, 3 лож. пров. масла, 1 лож. уксуса; соли и перцу—по вкусу.

### 2. Картофельный салатъ съ селедкою и лукомъ.

Отварить, остудить, очистить, нарѣзать картофель, какъ сказано выше. Двѣ селедки намочить на нѣсколько часовъ въ водѣ, очистить, снять съ костей, мелко нарѣзать, смѣшать съ картофелемъ, добавить мелко нарѣзаннаго сырого луку, прибавить 3 лож. пров. масла, 1 лож. уксусу, перцу, соли. Перемѣшать.

Выдать: 5—7 шт. картофеля, 2 селедки, 2 луковицы, 3 лож. пров. масла, 1 лож. соли и перцу—по вкусу.

### 3. Селедка.

Вымочить въ водѣ или въ молокѣ 2 селедки. Очистить ихъ, вымыть, разрѣзать вдоль, отдѣлить мясо отъ костей, сложить опять обѣ половинки, нарѣзать кусочками, положить на блюдо, приложить отрѣзанные ранѣе головы и хвосты, облить 1 лож. пров. масла и $^{1}/_{2}$ лож. уксуса. Посыпать мелко нарѣзаннымъ зеленымъ лукомъ или обложить ломтиками бѣлаго лука, картофеля или ломтиками соленаго огурца.

### 4. Маринованныя селедки.

Вымочить селедки въ водѣ около сутокъ, вынуть, дать водѣ стечь, снять кожицу, отрѣзать головки и хвосты, разрѣзать вдоль брюшка, распластать, вынуть кость и сложить сельди въ банку, перекладывая ломтиками лука, зернами перца, залить вскипяченнымъ и остуженнымъ уксусомъ. На слѣдующій день можно подавать.

### 5. Винегретъ обыкновенный.

Печеный или вареный красный буракъ (свекла), отваренный и очищенный отъ шелухи картофель, соленые огурцы, маринованные грибки — порѣзать тонкими кружками, прибавить отваренную бѣлую фасоль, полить уксусомъ, прованскимъ масломъ, посыпать солью, перцомъ и рубленной зеленью петрушки. По желанію прибавить мелко нарубленнаго сельдерея.

Выдать: 1 буракъ, 5—6 шт., картофеля 4—5 шт., огурцовъ $^1/_4$ ф., грибковъ, $^1/_2$ ф. бѣлой фасоли, корень сельдер., 3 лож. пров. масла, 2 лож. уксусу, соли и перца—по вкусу.

### 6. Винегретъ сборный.

Оставшееся жаркое, печеный буракъ, отвареныя морковь и картофель, соленые или свѣжіе огурцы и крутыя яйца нарѣзать кусочками, прибавить маслинъ, каперцовъ и раковыхъ шеекъ, залить соусомъ провансаль или соусомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ образомъ: 2 лож. пров. масла, немного соли, немного готовой горчицы и 1 лож. уксусу размѣшать и облить винегретъ.

### 7. Форшмакъ.

Мелко изрубить оставшееся жареное или вареное мясо, протереть 5—6 штукъ вареннаго картофеля, мелко нарѣзать и поджарить въ 1 ложкѣ масла 2 луковицы, очистить и мелко нарубить 2 селедки, все это размѣшать до гладкости, посоливъ и поперчивъ. Прибавить 2 сырыхъ желтка и 2 взбитыхъ бѣлка. Положить массу въ форму, смазанную масломъ, посыпать сверху тертымъ сыромъ, покропить немного масломъ, поставить въ духовку. Когда зарумянится и образуется корочка — подавать.

Выдать: около 1 ф. жаренаго или вареннаго мяса, 5—6 шт. картофеля, 2 луковицы, 2 селедки, 2 яйца, 2 лож. масла.

### 8. Салатъ изъ помидоровъ.

Вымыть, вытереть и нарѣзать ломтиками 5 шт. томатовъ, сложить въ салатникъ, посолить, поперчить, облить уксусомъ или горчичнымъ соусомъ, приготовленнымъ слѣд. способомъ: 1 лож. горчицы, 1 вареный желтокъ размѣшать, подливая понемногу пров. масла, положить 1 чайную лож. мелкаго сахара, хорошенько вторично размѣшать, прибавить 1 лож. уксуса, облить томаты за 10 м. до подачи.

Выдать: 5 крупныхъ томатъ, 1 ч. лож. горчицы, 1 ложку сахару, 1 желтокъ, 2 лож. пров. масла, 1 лож. уксусу, соли и перцу по вкусу.

### 9. Икра изъ баклажанъ.

Спечь нѣсколько хорошихъ синихъ баклажанъ. Когда остынутъ — вынуть середину, мелко порубить, добавить мелко рубленнаго луку, соли, перцу, пров. масла и немного уксусу.

### 10. Рѣдька со сметаной.

Натереть на теркѣ 2—3 сладкихъ черныхъ рѣдьки, посолить, добавить $^1/_4$—$^1/_2$ стак. сметаны, размѣшать, (по желанію) посыпать мелко-рубленной зеленью лука.

Выдать: 2—3 рѣдьки, соли, $^1/_4$—$^1/_2$ ст. сметаны (зеленаго лука).

### 11. Студень.

4 телячьи или бычачьи ноги обварить кипяткомъ, очистить ножемъ и хорошенько вымыть въ нѣсколькихъ водахъ, порубить вдоль костей, положить въ кастрюлю, налить холодной водой, посолить, положить разныхъ кореньевъ по одной штукѣ, 2—3 луковицы, лавроваго листа и перцу въ зернахъ, варить очень долго, подливая воду, по мѣрѣ выкипанія. Когда мясо будетъ совершенно свободно отставать отъ костей, студень готовъ. Тогда его разобрать, т. е. отдѣлить мясо и мелко нарѣзать съ хрящиками, но совершенно безъ костей, положить въ форму или простую миску. Тѣмъ временемъ очистить наваръ бѣлками (см. отд. II общ. свѣдѣнія), залить приготовленное мясо очищеннымъ, процѣженнымъ наваромъ и поставить въ холодное мѣсто, чтобы застылъ. Вмѣстѣ съ мясомъ можно также положить въ форму мелко нарѣзанные коренья и нарѣзанныя кружечками крутыя яйца. Подать къ студню хрѣнъ съ уксусомъ или горчичный соусъ.

Выдать: 4 ноги, 1 петрушку, 1 морковь, 2—3 луковицы, лавровый листъ, перецъ. Если хотятъ получить прозрачный студень, 1—2 бѣлка для очистки.

### 12. Паштетъ изъ печени. V

Сварить печенку, лучше телячью, съ кореньями, лукомъ, солью, лавр. листомъ, какъ супъ. Когда печенка будетъ мягкая, вынуть ее и стереть въ мясорубкѣ съ луковицей и вареныъ свинымъ саломъ, прибавить соли, перцу, 2 яйца, намоченную въ молокѣ $^1/_2$ ф. булку, протереть все сквозь сито, добавить стаканъ бульона, въ которомъ варилась печенка, сложить въ намазанную масломъ кастрюлю и запечь въ духовкѣ. Подавать холоднымъ.

Выдать: 2 фун. печенки, $^1/_2$ ф. булки, по 1 шт., кореньевъ 2 луковицы, лавр. листу, перцу, 1 ф. свиного сала, 2 яйца.

### 13. Сосиски въ томатовомъ соусѣ.

Взять готовыя вареныя сосиски, порѣзать каждую изъ нихъ на 3—4 части, обжарить на маслѣ, чтобы зарумянились. Затѣмъ положить ихъ въ кастрюльку и залить соусомъ, приготовленнымъ слѣд. образомъ: взять 1/2 ф. пюре-томатъ, немного поджарить, мѣшая, въ 1 ложкѣ масла, прибавить 1 лож. муки, немного бульона, 1 рюмку мадеры, кипятить до густоты, не переставая мѣшать. Залитыя соусомъ сосиски поставить на край плиты, закрывши крышкой минутъ на 10—15, чтобы пропитались соусомъ. Подавать въ той-же кастрюлѣ.

Выдать: 4 пары сосисокъ, 2 лож. масла, 1 лож. муки, 1/2 ф. томатъ-пюре, 1 рюмку мадеры.

### 14. Почки въ мадерѣ.

Очистить телячьи почки отъ пленки, вымочить въ холодной водѣ, обтереть, нарѣзать поперекъ волоконъ тонкими ломтиками, посолить, поперчить. Подрумянить на сковородкѣ 2 лож. масла, положить почки и поджарить ихъ на сильномъ огнѣ минуть 10, послѣ этого переложить ихъ въ кастрюльку, а на сковородкѣ приготовить соусъ слѣд. образомъ: распустить 1 лож. масла, смѣшать съ 1$^1/_2$ лож. муки, разбавить бульономъ, посолить, влить рюмку мадеры и вскипятить. Залить этимъ соусомъ почки, покрыть плотно крышкой, чтобы не улетучился ароматъ вина и тушить минутъ 15—20 на краю плиты. Подавать въ той-же кастрюлькѣ. Если употреблены почки воловьи, то, послѣ вымачиванія, необходимо прокипятить ихъ въ двухъ водахъ, чтобы удалить присущій имъ специфическій запахъ. Заливъ соусомъ, въ этомъ случаѣ, нужно тушить ихъ около 1—1$^1/_2$ ч.

Выдать: 5 шт. почекъ телячьихъ или 2 шт. воловьихъ, 3 лож. масла для жаренія, 1$^1/_2$ лож. муки, 1 ст. бульона, 1 рюмку мадеры.

### 15. Грибы въ сметанѣ.

Взять 1$^1/_2$ ф. бѣлыхъ грибовъ, снять съ корешковъ кожицу, обмыть въ холодной водѣ, нарѣзать ломтиками, положить въ кастрюльку и поставить на плиту, накрывши крышкой. Когда грибы пустятъ сокъ — слить его, чтобы удалить изъ грибовъ горечь, а въ грибы положить 2 ложки масла, отдѣльно поджаренный мелко нашинкованный лукъ, немного соли, перцу и поджарить грибы до мягкости. Затѣмъ прибавить ложку муки, 1 или 1$^1/_2$ ст. бульона, 1 ст. сметаны, дать нѣсколько разъ вскипѣть, пока соусъ не сдѣлается густымъ.

Выдать: 1$^1/_2$ фун. грибовъ, 1 луковицу, 2 лож. масла, 1 лож., муки, 1—1$^1/_2$ ст. бульона, 1 ст. сметаны.

### 15а. Грибы съ гречневой кашей.

Приготовить разсыпчатую гречневую кашу № 319, когда будетъ готова, — выложить кашу въ сотейникъ и смѣшать съ грибами, приготовленными, какъ сказано выше.

### 16. Рыжики жареные.

Молодые рыжики перебрать, вымыть въ холодной водѣ, вытереть, посолить. Распустить на сковородѣ ложку масла, уложить рыжики одинъ около другого, поджарить, перевернуть на другую сторону, поджарить, посолить. Если въ разрѣзѣ окажутся темнобурыми, а не красноватыми, — значитъ готовы. Подавать.

Выдать: 2 ф. рыжиковъ, 1 лож. масла, соли.

### 17. Фрикассе изъ шампиньоновъ.

1—1½ф. шампиньоновъ очистить, порѣзать ломтиками и тотчасъ-же утушить съ масломъ и лимоннымъ сокомъ. Ложку муки подрумянить въ маслѣ, прибавить ½ ст. крѣпкаго бульона, перцу, соли, петрушки и ложку бѣлаго вина. Вбить два желтка для связи, перемѣшать, не давая закипѣть, всыпать грибы и добавить нѣсколько фрикаделекъ изъ мяса или телятины (№ 58) — подаватѣ.

Выдать: 1—1½ ф. шампиньоновъ, ½ ф. масла, лимоннаго соку съ ⅓ лимона, 1 лож. муки, ½ ст. крѣпкаго бульону, 2 желтка, перцу, соли, петрушки, 1 лож. бѣлаго вина, все нужное для фрикаделей (№ 58).

### 18. Сморчки по итальянски.

Чистка сморчковъ довольно затруднительна, такъ какъ лабиринтъ клѣточекъ, въ которыхъ прячутся мелкія песчинки, не легко съ ними разстается и нужно энергично прополоскать грибы въ нѣсколькихъ водахъ, откладывая ихъ послѣ каждой промывки на сито, чтобы вода стекла. Первую воду, въ которой сморчки хорошо нѣсколько разъ прокипѣли, слѣдуетъ вылить вонъ.

2 — 3 фунта хорошо промытыхъ сморчковъ положить въ кастрюлю и залить водой, чтобы только она едва покрыла грибы. Положить луковицу, экстрагону, петрушки и ложку прованскаго масла и дать ½ ч. покипѣть, затѣмъ посыпать мукой, полить бульономъ (или водой) и проварить еще разъ. Подавать съ поджаренными гренками, поливъ ст. бѣлаго вина.

Выдать: 2—2½ ф. сморчковъ, кореньевъ, 1 лож. прованскаго масла, 2 лож. муки, ¾ ст. бульона, ст. бѣлаго вина.

### 19. Московская селянка.

Взять 2 фун. кислой капусты, перемыть, выжать. Распустить въ кастрюлькѣ ¼ фун. масла, поджарить въ немъ 1 мелко изрубленную луковицу, положить приготовленную капусту, по-

сыпать половиной ложки муки, влить 1—2 ст. бульона и тушить подъ крышкой до мягкости, мѣшая, чтобы капуста не пригорѣла. Затѣмъ переложить часть капусты на сковородку, на нее положить мелко нарѣзанные кусочки жаренаго мяса, телятины, ветчины, курицы или дичи, сверху опять слой капусты, затѣмъ украсить капусту тонко нарѣзанными ломтиками соленаго огурца, маслинами, маринованными грибками и корнишонами. Поставить въ печь, дать зарумяниться и подавать на той-же сковородкѣ.

Видать: 2 ф. кислой капусты, 1/4 ф. масла, 1/2 лож. муки, 1 1/2 ф. мяса разнаго, — 1 луковицу, 2 огурца, немного грибковъ, корнишоновъ и маслинъ.

### 20. Московская селянка изъ рыбы.

Селянка изъ рыбы приготовляется также, какъ и изъ мяса. Рыбу для селянки можно брать свѣжую и соленую. Свѣжую рыбу въ сыромъ видѣ снять съ костей, нарѣзать ломтиками и поджарить въ маслѣ, а изъ костей выварить бульону 1—2 ст., который влить въ селянку. Соленую рыбу надо отдѣльно отварить, а затѣмъ нарѣзать.

### 21. Украинская колбаса.

Готовую украинскую колбасу зажарить съ искрошенной луковицей въ 1—2 ложкахъ масла, выложивъ на блюдо, подавать.

### 22. Вареныя яйца.

**Въ смятку.** Въ кипящую воду положить яйца перемытыя и вытертыя, дать кипѣть 3 м. Вынувъ, опустить въ холодную воду.

**Въ мѣшечекъ.** Держать яйца въ кипящей водѣ 5 м., вынувъ, опустить въ холодную воду.

**Въ крутую.** Держать яйца въ кипящей водѣ до 10 м., вынуть и опустить въ холодную воду.

### 23. Яичница-глазунья.

Накалить сковородку съ масломъ, выпустить желаемое количество яицъ, одно за другимъ, осторожно, чтобы желтки были цѣлы, посолить и зажарить сообразно вкусу круче или жиже. Подавать на столъ горячею, прямо со сковородкой. Можно присыпать перцемъ.

### 24. Яичница съ ветчиной.

Подрумянить въ маслѣ на сковородѣ тонкіе кусочки ветчины, затѣмъ выпустить яйца, какъ для глазуньи, зажарить и пода-

вать прямо съ плиты на сковородѣ. Такъ-же приготовляется яичница съ колбасой, саломъ, хлѣбомъ, лукомъ и т. д.

### 25. Яичница на молокѣ.

Въ молоко вбить 6 яицъ, хорошо разболтать и вылить въ глубокую сковороду съ растопленнымъ масломъ, поставить въ не особенно горячую духовку. Чрезъ 15—20 мин. яичницу можно подавать, прямо со сковородкой. Холодной оставлять нельзя, такъ какъ иначе отдѣлится вода и будетъ не вкусна.

Выдать: 6 шт. яицъ, 2 ст. молока, 1 лож. масла, соли, перца — по вкусу.

### 26. Взбитая яичница съ зеленымъ лукомъ.

Мелко нарѣзать зеленый лукъ. Взбить 6 яицъ—бѣлки и желтки вмѣстѣ, смѣшать съ лукомъ, распустить на сковородкѣ 1 лож. масла, вылить приготовленныя яйца, поджарить до готовности. Подавать.

Выдать: 6 шт. яицъ, 1 шт. лука, 1 лож. масла.

### 27. Яйца подъ бешемелью.

Сварить 5 шт. яицъ въ крутую, очистить, нарѣзать ломтиками, уложить на сотейникъ, приготовить бешемель слѣд. образомъ: $1^1/_2$ ложки масла смѣшать съ 1 лож. муки, развести $1^1/_2$ ст. молока и дать загустѣть на плитѣ, мѣшая, посолить, облить яйца въ сотейникѣ, посыпать тертымъ сыромъ и поставить въ духовую печь; когда подрумянится — подавать.

Выдать: 5 яицъ, $1^1/_2$ лож. масла, 1 лож. муки, $1^1/_2$ ст. молока, $^1/_8$ фун. сыра.

### 28. Холодныя яйца.

Сварить яйца въ крутую, разрѣзать каждое пополамъ и положить на желтокъ каждой половинки яйца $^1/_2$ ч. лож. соуса провансаль. Посыпать рубленою зеленью петрушки.

### 29. Фаршированныя яйца.

Сварить яйца въ крутую, остудить и разрѣзать острымъ ножемъ пополамъ вдоль, стараясь не попортить скорлупы. Вынуть половинки яйца изъ скорлупы, мелко изрубить желтокъ и бѣлокъ, посолить, поперчить, добавить одно сырое яйцо, прибавить мелко рубленнаго зеленаго лука и укропа, хорошо все смѣшать, наполнить этимъ фаршемъ половинки скорлупъ до краевъ, смазать сверху желткомъ, обсыпать мелко просѣянными сухарями и поджарить съ одной стороны.

## 30. Омлетъ.

6 яицъ выпустить въ кастрюлю, прибавить къ нимъ $1/2$ ст. молока, немного соли и перца и хорошенько размѣшать. Накаливъ на огнѣ сковородку, распустить на ней $1 1/2$ лож. масла и когда оно подрумянится, влить приготовленныя яйца и поставить на большой огонь. Когда яйца сгустятся и будутъ хорошо отставать отъ сковородки, значитъ—омлетъ готовъ. Обыкновенно омлетъ приготовляется съ какимъ-нибудь фаршемъ, какъ-то: соусомъ изъ спаржи, шпинатомъ, почками, ветчиной, грибами и т. д. Фаршъ кладется на одну половину омлета, послѣ чего осторожно ножемъ нужно загнуть другую, чтобы закрыть ею фаршъ, оставить на плитѣ еще минуты 2 и подавать, опрокинувъ омлетъ на блюдо.

Выдать: 6 яицъ, $1/2$ ст. молока, $1 1/2$ лож. масла, фаршъ, соли и перцу — по вкусу,

---

# II Отдѣлъ.

# Супы.

## Общія свѣдѣнія.

Вкусъ и качество каждаго супа зависитъ отъ того бульона, на которомъ онъ варился. Для мясныхъ суповъ бульонъ дѣлается изъ мяса и основныхъ кореньевъ, для рыбныхъ суповъ на рыбѣ и для суповъ безъ мяса—только на однихъ кореньяхъ, которые берутся въ большемъ кочичествѣ. Чѣмъ больше въ бульонѣ мяса и чѣмъ дольше онъ варится, тѣмъ онъ крѣпче и вкуснѣе. При разсчетѣ на 5—6 персонъ, хорошій бульонъ получается, беря $1^1/_2$ — 3 фунтовъ мяса съ костью. На заправочные-же супы и супы-пюре можно брать и меньше: 1—2 фун. мяса. Въ видахъ экономіи бульонъ можно приготовить на однѣхъ костяхъ (см. № 34) который, конечно, во вкусовомъ отношеніи не можетъ замѣнить мясного. Для полученіи крѣпкаго бульона, мясо заливается холодной водой. Если-же мясо идетъ отдѣльно на второе блюдо. то слѣдуетъ его класть въ кипятокъ, чтобы оно не такъ выварилось. Воды слѣдуетъ брать съ разсчетомъ $2^1/_2$ стак. на тарелку супа, считая, что одинъ стаканъ долженъ укипѣть. Основныя коренья кладутся, когда бульонъ уже раза три вскипѣлъ и снята накипь отъ мяса. Основыми кореньями для бульона служатъ: 2 морковки, 1 петрушка, $^1/_3$ сельдерея. 1 порей, 1 луковица. Много вкуса бульону придаетъ букетъ зелени: петрушки, сельдерея, порея, а также (при нѣкоторыхъ супахъ) лавровый листъ и перецъ. Коренья передъ употребленіемъ очистить, перемыть, разрѣзать вдоль на двѣ части (кромѣ порея) положить въ бульонъ, хорошо также предварительно подрумянить, положивъ прямо на плиту, но чтобы не пригорѣли. Подрумяненные коренья придаютъ бульону хорошій вкусъ и цвѣтъ. Для бульона на 5—6 пер. полагается около 2—3-хъ чайныхъ лож. соли, которую класть послѣ кореньевъ, но, чтобы не пересолить, лучше положить половину порціи, а остальную по вкусу—передъ подачей. Если бульонъ пересоленъ, можно отчасти его исправить слѣд. образомъ: 1 ст. муки или риса завязать въ чистую тряпочку и, опустивъ въ бульонъ, кипятить. При такомъ способѣ бульонъ немного помутнѣетъ. Можно исправить также пересоленный бульонъ, отливая часть его и добавляя воды, а для крѣпости положить кубика два сухого бульона. Отлитый бульонъ можно упо-

требить къ слѣдующему дню. Чтобы бульонъ имѣлъ красивый желтый цвѣтъ, его подцвѣчиваютъ отваромъ шелухи отъ луковицы. Для того, чтобы бульонъ получился чистый, прозрачный, очищаютъ его слѣд. образомъ: 2 сырыхъ бѣлка размѣшать съ 2 л. холодной воды, разбавить немного теплымъ бульономъ, все это вылить въ кастрюлю съ бульономъ и, быстро мѣшая, поставить на малый огонь. При сворачиваньи бѣлокъ вбираетъ всю муть и очищаетъ бульонъ, который затѣмъ процѣдить черезъ сито или салфетку.

Чтобы приготовить болѣе тонкій, прозрачный бульонъ, его очищаютъ оттяжкой — для которой мясо берется изъ предназначеннаго для бульона. Оттяжка дѣлается слѣд. образомъ: 1 ф. сырого мяса, безъ кости и жира, пропустить черезъ мясорубку, сложить въ каменную чашку, прибавить 2 сырыхъ взбитыхъ бѣлка, влить $1^1/_2$ ст. холодной воды, чтобы образовалась жидкая кашица, которую постепенно подогрѣть, съ прибавленіемъ нѣсколькихъ ложекъ бульона. Все это влить въ бульонъ, хорошенько размѣшать, отставить на край плиты, не плотно закрывъ крышкой, и варить на маломъ огнѣ около $1^1/_2$ час. Когда оттяжка свернется, очистивъ бульонъ, выпуть ее на мокрую салфетку и процѣдить чрезъ нее бульонъ. Съ оттяжкой бульонъ получается крѣпче, нежели съ мясомъ, положеннымъ сразу въ котелъ, т. к. изъ оттяжки вывариваются всѣ соки. Куриный бульонъ очищается бѣлкомъ или куриной оттяжкой. Бульонъ можно сохранить на нѣсколько дней, соблюдая слѣд. условія: тщательно снять жиръ, процѣдить черезъ салфетку, удаливъ мясо, кости и коренья, — влить въ глиняную или фарфоровую посуду, но не въ металлическую, остудить, не покрывая, и держать въ холодномъ мѣстѣ. Если бульонъ скиснетъ—онъ къ употребленію не годится, какъ и вообще всякій скисшій супъ.

Бульонъ, какъ и всякій супъ, слѣдуетъ варить въ луженой мѣдной посудѣ, а еще лучше въ каменной или эмалированной. Бульонъ сначала ставить на большой огонь, когда-же вскипитъ ключемъ раза 3—поставить на болѣе малый. Варится бульонъ отъ 3—4 час. въ зависимости отъ величины куска мяса. Готовность мяса узнается прокалываньемъ иглой или вилкой: если мясо мягко прокалывается — готово. При заправкѣ суповъ, сметану, которую теперь не всегда возможно получить, можно замѣнить молокомъ.

Ввиду современныхъ условій жизни, когда не всегда представляется возможнымъ, изъ за дороговизны, для ежедневнаго стола варить мясные супы, можно разнообразные супы, также достаточно вкусные и питательные, приготовлять совершенно безъ мяса. Въ основу такихъ суповъ идетъ бульонъ, или, вѣрнѣе говоря, отваръ, приготовленный только на однихъ основныхъ кореньяхъ, которые берутся при этомъ въ большемъ количествѣ, чѣмъ для бульоновъ мясныхъ, и также кладутся букетъ зелени и разныя специи. Для большей пита-

тельности и вкуса такихъ суповъ къ нимъ добавляется 1—2 лож. масла или какихъ либо другихъ жировъ какъ-то: свиного топленаго сала [шмальцъ], почечнаго жира, топленаго и т. д. Во всемъ остальномъ приготовленіе такихъ суповъ ничѣмъ не отличается отъ мясныхъ.

### 31. Бульонъ.

Взять 2—3 ф. мяса на кости, всполоснуть холодной водой, не выжимая, положить въ кастрюлю, залить холодной водой (15 ст.), накрыть крышкой, поставить на плиту. Когда бульонъ закипитъ, снять накипь, смыть ее съ мяса, положить его въ другую кастрюлю и туда-же процѣдить бульонъ. Взять луковицу, 2 морковки, 1 петрушку $^1/_2$ сельдерея, (по желанію лавроваго листа, 5 зеренъ перца) очистить, вымыть, первыя три подрумянить на плитѣ (см. выше) положить въ кастрюлю съ бульономъ, добавить букетъ зелени, посолить, закрыть кастрюлю крышкой и варить на маломъ огнѣ 2—3 часа. Передъ подачей бульонъ процѣдить черезъ чистое сито или салфетку, послѣ чего подогрѣть, прибавить по вкусу соли. Если желательно имѣть бульонъ совершенно прозрачный, нужно очистить его бѣлками или оттяжкой (см. выше).

Такой бульонъ подается чистый съ мелко изрубленной зеленью петрушки или служитъ для приготовленія другихъ прозрачныхъ мясныхъ суповъ.

В ы д а т ь: Говядины съ костью 2—3 ф., 1 луковицу, 2 моркови, 1 петрушку, $^1/_2$ сельдерея, букетъ зелени (5 зер. перца, 2 лавроваго листа).

### 32. Супъ консоме.

Консоме варится, какъ и обыкновенный бульонъ, только двойной крѣпости, т. е. мяса и кореньевъ кладется въ него вдвое больше и для очистки и придачи ему большей крѣпости употребляютъ мясную оттяжку (см. выше). Консоме приготовляется изъ говядины, телятины, курицы, дичи и т. д.

### 33. Бѣлый бульонъ.

Бѣлый бульонъ варится, какъ обыкновенный, только коренья для него предварительно подрумянивать не нужно. Т. к. бѣлый бульонъ идетъ главнымъ образомъ на всевозможные заправочные супы, мяса на него можно брать въ меньшемъ количествѣ, или даже, для удешевленія, замѣнять его бульономъ на костяхъ.

В ы д а т ь: 1—3 ф. мяса, по 1 шт. кореньевъ, луковицу, букетъ зелени, 2 шт. лавр. листа, 5 зеренъ перцу.

### 34. Бульонъ на костяхъ.

Питательный, дешевый бульонъ, могущій замѣнить мясной, при заправочныхъ супахъ особенно, можно получить изъ однѣхъ костей, которыя разбить вдоль и хорошенько перемыть. Варить какъ обыкновенный бульонъ.

Выдать: 1—2 ф. костей, 1 морковь, 1 петрушку, $1/2$ сельдерея, 1 луковицу, 5 зер. перца, лавр. листъ, букетъ зелени.

### 35. Бульонъ изъ сухого бульона (Магги).

Чтобы имѣть скоро и дешево достаточно вкусный бульонъ, можно употреблять сушеный бульонъ въ кубикахъ (Магги). Разсчетъ на тарелку супа 1 кубикъ. Бросить кубикъ въ кипящую воду, размѣшать, посолить по вкусу и употреблять, какъ обыкновенный бульонъ.

### 36. Супъ жульенъ.

Сварить обыкновенный бульонъ № 31. Очистить 1 рѣпу, 1 морковь, 1 сельдерей, 1 петрушку, 1 порей отъ кожицы, нарѣзать тоненькими ломтиками и поджарить ихъ въ сотейникѣ на одной ложкѣ масла до золотистаго цвѣта, послѣ этого залить процѣженнымъ бульономъ, чтобы чуть-чуть покрыло и отварить до мягкости. Затѣмъ отдѣльно отварить, нарѣзанную на кусочки, спаржу, цвѣтную капусту, нарѣзанную мелкими кустиками, зеленый горошекъ. Листья щавеля и шпината залить кипяткомъ, дать разъ вскипѣть, откинуть на сито. Весь этотъ гарниръ передъ подачей супа опустить въ суповую миску и залить процѣженнымъ бульономъ.

Выдать: 2—3 ф. говядины, кореньевъ для бульона, по 1 шт. на гарниръ, маленькій кочанъ цвѣтной капусты, спаржи 3—4 штуки, ложку сушенаго горошка, немного щавеля, шпината, 1 лож. масла, соли.

### 37. Супъ Потофэ. (Pot-au-feu.)

Сварить обыкновенный бульонъ № 31. Кочанъ капусты опустить на $1/4$ ч. въ холодную, соленую воду, вынуть, разобрать по листкамъ, отрѣзавъ кочерыжку, обдать кипяткомъ, слить, листочки капусты завернуть въ видѣ шариковъ, положить въ кастрюльку, залить немного бульономъ и сварить подъ крышкой до мягкости. Очищенные отъ кожицы морковь, петрушку, порей, сельдерей, рѣпу, 4 шт. картофеля нарѣзать маленькими кусочками и также отварить до мягкости. Подавая, приготовленный гарниръ положить въ миску, налить процѣженнымъ бульономъ, въ который процѣдить также наваръ, въ которомъ варилась капуста, посыпать мелко рубленной зеленью петрушки и укропа.

Выдать: Все необходимое для бульона № 31. На гарниръ небольшой кочанъ капусты, 2 моркови, 1 петрушку, 1 рѣпу, 1 порей, 1 сельдерей, 4 шт. картофеля.

### 38. Бульонъ изъ курицы.

Очищенную и выпотрошенную курицу положить въ кастрюлю, налить холодной водой (воды на куриный бульонъ надо брать меньше, такъ какъ онъ варится всего $1^1/_2$—2 час. и слѣдовательно, меньше выкипаетъ), посолить, положить коренья, которыя не поджаривать, букетъ зелени и варить, снимая накипь до готовности. Подавать куриный бульонъ можно чистымъ, посыпавъ только зеленью укропа или петрушки или-же засыпать бульонъ манной крупой или рисомъ. Манную крупу надо тогда всыпать въ кипящій бульонъ за 10 минутъ до подачи. Рисъ надо сначала вскипятить въ соленой водѣ, перелить холодной, положить въ бульонъ и доварить до мягкости или, отваривъ отдѣльно, положить въ суповую миску, залить процѣженнымъ бульономъ. Если рисъ варить прямо въ бульонѣ — послѣдній получится мутноватый. Курицу изъ бульона можно подать на 2-ое блюдо подъ бѣлымъ соусомъ.

Выдать: 1 Курицу, по 1 шт., кореньевъ, 1 луковицу, $^3/_4$ ст. манной крупы или $^1/_2$ ф. рису.

### 39. Разсольникъ съ почкой.

Сварить бульонъ № 33, процѣдить. Очистить кореньевъ по 2 шт., 1 луковицу, 5 шт. соленыхъ огурцовъ, предварительно сполоснувъ ихъ водой, нарѣзать маленькими кусочками, очистить и нарѣзать 5 шт. картофеля, положить все въ кастрюлю, влить немного бульона, прибавить $^1/_2$ стак. огуречнаго разсола и сварить до мягкости. Взять воловью почку, снять съ нея пленку, вымочить въ холодной водѣ, опустить въ кипятокъ, вскипятить, откинуть на дурхшлягъ, обмыть холодной водой. Вскипятить свѣжій кипятокъ, положить въ него почку и сварить до мягкости; когда почка готова, нарѣзать ее поперекъ волоконъ на мелкіе кусочки и положить въ процѣженный бульонъ, туда-же опустить отваренныя коренья и огурцы, процѣдить ихъ отваръ. $^1/_2$ ложки масла распустить, смѣшать съ 1 лож. муки, развести $^1/_2$ стак. бульона, положить $^1/_2$ стак. сметаны или молока, влить въ остальной супъ, вскипятить, подавать. Вмѣсто мясного бѣлаго бульона № 33, можно употреблять изъ экономіи бульонъ на костяхъ, № 34.

Выдать: 1—2 ф. говядины или костей, по 1 шт. кореньевъ, 1 воловью почку, 5 шт. огурцовъ, $^1/_2$ ст. огуречнаго разсола, по 2 шт. кореньевъ на гарниръ, 1 луковицу, 5 шт. картофеля, $^1/_2$ лож. масла, 1 лож. муки, $^1/_2$ ст. сметаны или молока.

## 40. Разсольникъ съ гусиными потрохами.

Приготовляется также, какъ разсольникъ съ почкой, только вмѣсто почки берутся отъ одного гуся потроха, которые, опаливъ и перемывъ въ холодной водѣ, положить вариться вмѣстѣ съ мясомъ или костями.

## 41. Зеленые щи.

Сварить бѣлый бульонъ № 33. Взять 1 ф. молодого щавеля, перебрать его, вымыть, выжать, мелко изрубить и положить въ кастрюлю, вмѣстѣ съ вытекшимъ во время рубки сокомъ, добавить $^1/_2$ лож. масла, утушить его, послѣ чего протереть черезъ сито. Между тѣмъ 1 ф. шпината перебрать, перемыть и сварить въ открытой кастрюлѣ въ крутомъ соленомъ кипяткѣ, откинуть затѣмъ на сито, обдать холодной водой; давъ ей стечь, протереть, послѣ чего шпинатъ смѣшать съ приготовленнымъ щавелемъ и развести процѣженнымъ бульономъ. 1 лож. муки размѣшать съ 1 лож. масла, разбавить $^1/_2$ стак. бульона, влить въ супъ, размѣшать, дать вскипѣть. Подавая, добавить $^1/_2$ стк. сметаны (или молока). Къ зеленымъ щамъ подаются гренки изъ гречневой каши или смоленской, ватрушки, крутыя яйца.

Выдать: Необходимое для бульона, 1 ф. щавеля, 1 ф. шпината, $1^1/_2$ лож. масла, 1 лож. муки, $^1/_2$ ст. сметаны или молока.

## 42. Кислые щи.

Сварить бѣлый бульонъ № 33, для котораго говядину взять пожирнѣе и даже лучше часть ея замѣнить свинымъ саломъ или ветчиной. Взять 2 ф. кислой капусты, отжать, обдать кипяткомъ, опять отжать, мелко изрубить. Нашинковавъ мелко луку, поджарить его въ 1 лож. масла, подложить къ нему капусту и поджарить ее до красна, всыпать 1 лож. муки, перцу, лавроваго листа. Когда капуста поджарится, положить ее въ бульонъ и варить до мягкости. За $^1/_2$ час. до подачи опустить въ щи 5 шт. картофеля. Подавая, положить $^1/_2$ стак. сметаны или молока. Подается къ кислымъ щамъ гречневая каша, гренки изъ гречневой каши.

Выдать: Необходимое для бѣлаго бульона, 1 луковицу, 1 лож. масла, 1 лож. муки, 5 шт. картофеля, $^1/_2$ ст. сметаны или молока.

## 43. Суточные щи.

Сварить кислые щи, какъ сказано выше, выставить на холодъ. На другой день подавать, давъ вскипѣть нѣсколько разъ.

## 44. Лѣнивые щи.

Сварить бѣлый бульонъ № 33, взявъ для него мяса пожирнѣе. Взять кочанъ капусты, вырѣзать кочерыжку и опустить въ хо-

лодную, соленую воду на $^1/_4$ часа, послѣ этого вынуть, разрѣзать на небольшіе куски, обдать кипяткомъ, положить въ кастрюлю, налить немного процѣженнымъ бульономъ и варить подъ крышкой до мягкости. Когда капуста наполовину будетъ готова, положить къ ней нарѣзанные кружочками 1 рѣпу, 2 морковки, $^1/_2$ сельдерея и варить все до мягкости и тогда опустить въ готовый процѣженный бульонъ. 1 лож. муки размѣшать съ 1 лож. масла, разбавить $^1/_2$ стак. бульона, размѣшать хорошенько, влить въ щи, котор. посолить по вкусу, добавить $^1/_2$ стак. сметаны или молока, вскипятить, подавать. Можно въ щи класть также шт. 5 картофеля и томатъ-пюре или 2—3 шт. свѣжихъ помидоровъ.

Выдать: Необходимое для бѣлаго бульона, 1 средній кочанъ капусты, 1 рѣпу, 2 моркови, $^1/_2$ сельдерея, 1 лож. муки, 1 лож. масла, $^1/_2$ ст. сметаны или молока.

Прим. Для простоты капусту и коренья для гарнира можно просто варить въ общемъ бульонѣ.

### 45. Украинскій борщъ.

Для настоящаго украинскаго борща необходимо употреблять бураковый квасъ и сыровецъ.

Бураковый квасъ приготовляется слѣд. образомъ: 5 большихъ бураковъ очистить, вымыть, нарѣзать большими кусками, залить 1 ведромъ чуть теплой кипяченой водой и поставить въ теплое мѣсто; черезъ 4 дня квасъ готовъ, тогда его надо вынести въ погребъ, чтобы не испортился.

Сыровецъ приготовляется слѣд. образомъ: Положить въ кадку 6 ф. черного сушеннаго хлѣба, залить немного кипяткомъ, дать остыть, долить однимъ ведромъ холодной воды, добавить немного дрожжей, разбавленныхъ тепловатой водой, оставить въ тепломъ мѣстѣ, пока дрожжи забродятъ, потомъ поставить на холодъ.

Сварить бульонъ изъ 2—3 ф. жирной говядины, при чемъ залить ее $3^1/_2$ ст. буроковаго кваса и $1^1/_2$ ст. сыровца, а остальное воды. Вскипятить, снять накипь, положить основныхъ кореньевъ по 1 шт., букетъ зелени, луковицу, перца, лавр. листа, посолить, сварить, процѣдить. Испечь или сварить 1 ф. красной свеклы, очистить, нашинковать. 1 ф. свѣжей капусты обдать кипяткомъ, дать водѣ стечь. 2-3 помидора разрѣзать, выдавить сѣмечки, нарѣзать ломтиками. Отварить отдѣльно $^1/_2$ стакана бѣлыхъ бобовъ. За $1^1/_2$ ч. до подачи положить въ процѣженный бульонъ капусту и сварить ее, за $^1/_2$ ч. положить помидоры, свеклу, бобы, 5—6 шт. картофеля, варить до мягкости. Передъ подачей положить $^1/_2$ ст, сметаны, добавить соли по вкусу, вскипятить, подавать.

Выдать: 2-3 ф. мяса (говядины, ветчины, сала,) основныхъ кореньевъ по 1 шт., букетъ зелени, 2 лавр. листа, 5 зеренъ пер-

ца, $^1/_2$ ф. капусты, 1 ф. свеклы, 2-3 помидора, $^1/_2$ ст. бѣлыхъ бобовъ, 6 шт. картофеля, $^1/_2$ ст. сметаны. Вмѣсто свѣжихъ помидоровъ, можно брать $^1/_2$ ф. пюре-томатъ. Украинскiй борщъ подается со сметаной, кашами: гречневой, пшенной, смоленской, ватрушками и т. д.

### 46. Украинскiй борщъ попроще.

Накапунѣ приготовить бураковый отваръ такъ: взять 4 бурака, очистить отъ кожицы, залить водой (стакановъ 7)сварить до мягкости, снять съ огня и поставить въ холодное мѣсто на ночь. На другой день сварить бульонъ изъ 2-2$^1/_2$ ф. говядины и $^1/_4$ ф. сала (если есть — положить кожицу, обрѣзки и кость ветчины), заливъ приготовленнымъ съ вечера бураковымъ отваромъ, остальное добавивъ воды, вскипятить нѣсколько разъ снять накипь, опустить основныя коренья по 1 шт., луковицу, букетъ зелени, 2 лавр. листа, 5 з. перца, кто любитъ $^1/_2$ ложки тмина,посолить, поставить вариться. 1 ф. помидоровъ, 2 яблока разрѣзать, положить въ отдѣльную кастрюльку, добавить 3 лож. воды и варить пока разварятся, протереть сквозь сито и влить въ супъ; 2 ф. свѣжей капусты разрѣзать ломтиками, вырѣзать кочерыжку, ошпарить кипяткомъ, отжать, положить въ супъ. Отдѣльно сварить $^1/_4$ ст. бѣлыхъ бобовъ, которые передъ подачей также положить въ борщъ; 6 шт. картофеля очистить, разрѣзать и за $^1/_2$ ч. до подачи положить въ борщъ, добавивъ также 2 нарѣзанныхъ, наканунѣ сваренныхъ, бурака, 1 л. муки разбавить понемного супомъ, размѣшать, влить въ борщъ, размѣшать, добавить $^1/_2$ ст, сметаны (если нѣтъ—молока), посолить по вкусу, если нужно для остроты—добавить уксуса. Вскипятить, подавать.

Выдать: 2—2$^1/_2$ ф. говядины, $^1/_4$ ф. сала, основныхъ кореньевъ по 1 шт., одну луковицу, букетъ зелени, 2 лавр. лист. 5 з. перца, 4 шт. бураковъ, 1 ф. помидоровъ, 2 шт. яблокъ, 2 ф. свѣжей капусты, 1 лож. муки, $^1/_2$ ст. сметаны или молока, $^1/_2$ ст. бѣлыхъ бобовъ.

### 47. Борщъ польскiй.

Сварить бѣлый бульонъ. Взять два большихъ бурака, спечь ихъ или сварить, когда готовы — мелко нашинковать, какъ лапшу, опустить въ бульонъ. 4 помидора разварить съ тремя ложками воды до мягкости, протереть и также положить въ бульонъ, кипятить все вмѣстѣ около $^1/_2$ ч. Передъ подачей добавить $^1/_2$ ст. сметаны.

Выдать: Необходимое для бѣлаго бульона, 2 большихъ бурака, 4 шт. помидоровъ, $^1/_2$ ст. сметаны. Вмѣсто помидоровъ можно брать пюре-томатъ и консервы.

## 48. Раковый супъ.

Сварить бѣлый бульонъ № 33 изъ 2 ф. мяса, кореньевъ, пряностей и букета зелени. 30 раковъ опустить живыми въ очень соленый кипятокъ съ зеленью укропа, перцемъ и лавровымъ листомъ и варить, пока раки не станутъ красными (ок. $^{1}/_{4}$ ч.). Остудить, оставивъ въ той-же водѣ, откинуть на рѣшето. Когда остынутъ, очистить, т. е. вынуть шейки, очистивъ ихъ отъ черноты, вынуть внутренности, отдѣлить ножки. Комочекъ внутренностей подъ самымъ глазомъ и самые глаза выбросить. Аккуратно выскоблить мясо и жиръ изъ скорлупокъ. Внутренности вмѣстѣ съ ножками и 15 скорлупками истолочь, а все остальное, добавивъ 10 очищенныхъ шеекъ, мелко изрубить, смѣшать съ 3 ложками мелко истолченныхъ сухарей, съ зеленью укропа и петрушки, положить сырое яйцо, $^{1}/_{2}$ л. масла, соли, развести молокомъ или сливками (ок. $^{1}/_{2}$ ст.), чтобы получилась довольно густая масса, начинить ею 15 оставленныхъ скорлупокъ, слегка поджарить. Истолченныя внутренности и ножки поджарить, мѣшая, до красна въ 1 лож. масла, прибавляя по 1 лож. бульона, осыпать $^{1}/_{2}$ л. муки, поджарить, влить часть процѣженнаго бульона, прокипятить, процѣдить, протереть сквозь сито, влить остальной бульонъ, положить въ него отдѣльно сваренный рисъ, протереть основныя коренья, положить нафаршированныя спинки, $^{1}/_{2}$ ст. сметаны, вскипятить, опустить 20 раковыхъ шеекъ, подогрѣть, не давъ кипѣть, подавать, посыпавъ заленымъ укропомъ.

Выдать: Необходимое для бѣлаго бульона, 30 раковъ, 3 ложки сухарей, $1^{1}/_{2}$ ложки масла, 1 яйцо, $^{1}/_{2}$ ложки муки, $^{1}/_{2}$ ст. молока или сливокъ, $^{1}/_{2}$ ст. сметаны.

## 49. Супъ ительенъ.

Сварить бульонъ изъ 2 ф. мяса съ кореньями, луковицей, процѣдить. Взять $^{1}/_{3}$ ф. макаронъ, опустить ихъ въ соленый кипятокъ, разломавъ на короткіе кусочки, дать разъ вскипѣть, откинуть на дурхшлагъ, обдать холодной водой, положить въ кастрюлю, залить процѣженнымъ бульономъ, сварить до мягкости. Въ отдѣльную кастрюльку положить 2 желтка, всыпать тертаго сыру, долить $^{1}/_{2}$ ст. сливокъ или молока, растереть, влить 2 ст. горячаго бульона, мѣшая все время, чтобы желтки не свернулись, сильно подогрѣть, не давая кипѣть, процѣдить въ бульонъ, добавить кусокъ масла, соли. Подавать.

Выдать: 2 ф. говядины, 2 шт. моркови, 1 шт. петрушки, $^{1}/_{3}$ сельдерея, луковицу, $^{1}/_{3}$ ф. макаронъ, $^{1}/_{8}$ ф. сыра, $^{1}/_{2}$ ст. сливокъ или молока, 2 желтка, $^{1}/_{2}$ лож. масла.

## 50. Супъ пюре изъ цвѣтной капусты.

Сварить бѣлый бульонъ безъ кореньевъ и лука, а только изъ 2 ф. мяса, съ букетомъ зелени, процѣдить; $2^{1}/_{2}$ — 3 ф. цвѣт-

ной капусты очистить отъ зелени, опустить на $\frac{1}{2}$ ч. въ холодную соленую воду. Одинъ крупный качанъ отобрать, положить въ соленый кипятокъ, сварить до мягкости. Остальную капусту вынуть изъ воды, мелко нарѣзать, сложить въ кастрюлю, положить кусочекъ масла, процѣдить туда-же немного бульона, закрыть кастрюлю крышкой и поставить тушиться на плиту или въ духовку на 1 — $1\frac{1}{2}$ ч., часто мѣшая, чтобы не пригорало, до тѣхъ поръ, пока капуста не станетъ совершенно мягкой и тогда, еще горячей, протереть ее черезъ сито; $\frac{1}{2}$ л. масла распустить въ кастрюлькѣ, добавить 1 л. муки, размѣшать, разбавить, мѣшая, 1 ст. бульона, прокипятить, положить въ пюре, размѣшать хорошенько, понемногу вливать, мѣшая, процѣженный бульонъ. Если пюре получится не совсѣмъ гладкое, еще разъ процѣдить его черезъ сито, влить туда-же 2 желтка, смѣшанные съ $1\frac{1}{2}$ ст. молока (или сливокъ) и, мѣшая, проварить супъ, но не давать ему вскипѣть.

Сваренный отдѣльно кочанъ цвѣтной капусты раздѣлить на мелкіе кустики и передъ подачей опустить въ супъ-пюре. Къ этому супу хороши разные пирожки.

Выдать: 2 ф. мяса или костей, букетъ зелени, $2\frac{1}{2}$—3 ф. цвѣтной капусты, $\frac{1}{2}$ ложки масла, 1 ложку муки, 2 желтка, $\frac{1}{2}$ ст. молока (или сливокъ)

### 51. Супъ пюре изъ спаржи.

Сварить бѣлый бульонъ изъ мяса или изъ курицы, или только изъ костей курицы (употребивъ мясо для другого блюда), прибавивъ 1—$1\frac{1}{2}$ ф. телячей голяшки для клейкости. Кореньевъ не класть, а только букетъ зелени. Процѣдить. Взять 2 ф. молодой суповой спаржи, отрѣзать головки, кот. пойдутъ на гарниръ и отварить ихъ отдѣльно въ крутомъ соленомъ кипяткѣ. Остальную спаржу нарѣзать небольшими кусочками, положить въ кастрюлю, добавить кусочекъ масла, залить немного процѣженнымъ бульономъ, накрыть крышкой и поставить тушиться на малый огонь или въ духовку часа на $1\frac{1}{2}$, пока спаржа не станетъ совсѣмъ мягкой. Еще горячей протереть сквозь сито. Ложку муки растереть съ ложкой масла, развести 1-мъ стаканомъ процѣженнаго бульона, мѣшая, чтобы не было комковъ, прекипятить, процѣдить въ протертое пюре. Затѣмъ процѣдить готовый бульонъ, по немногу влить его въ приготовленное пюре, мѣшая лопаточкой, вскипятить, влить льезонъ изъ 2 желтковъ и $\frac{1}{2}$ ст. молока (или сливокъ), подогрѣть до горячаго состоянія, но уже не давать кипѣть. Передъ подачей положить въ миску отваренныя головки спаржи.

Выдать: 1 курицу или куриныя кости, 1—$1\frac{1}{2}$ ф. телячьей голяшки, букетъ зелени, 2 ф. спаржи, 2 лож. масла, 1 лож. муки, 2 желтка, $\frac{1}{2}$ ст. молока или сливокъ.

## 52. Супъ пюре томатовый.

Сварить бѣлый бульонъ изъ 2 ф. говядины съ кореньями, луковицей и букетомъ зелени. Процѣдить. Взять 5—8 шт. томатовъ, въ зависимости отъ величины, обмыть, разрѣзать, выбросить зернышки, которыя даютъ горькій вкусъ, положить въ кастрюлю, добавить 1 л. масла и тушить подъ крышкой, до мягкости, мѣшая, чтобы не пригорѣло. Тогда залить частью процѣженнаго бульона, прокипятить и протереть черезъ сито. Отдѣльно сварить $^1/_2$ ст. риса, положить къ протертымъ томатамъ, влить остальной бульонъ, добавить $^1/_2$ ст. сметаны, вскипятить и подавать.

Для экономіи бульонъ можно сварить только на костяхъ.

Этотъ супъ можно приготовлять изъ консервовъ пюре-томатъ. Для этого нужно пюре-томатъ слегка прожарить въ одной ложкѣ масла, чтобы получить темно-красный цвѣтъ, затѣмъ прибавить ложку муки, еще разъ прожарить и далѣе поступать, какъ сказано выше.

Выдать: 2 ф. говядины или костей, 2 шт. моркови, 1 шт. петрушки, $^1/_3$ сельдерея, букетъ зелени, 1 луковицу, 5—8 шт. помидоровъ или $^1/_2$ ф. пюре-томатовъ, $^1/_2$ ст. рису, $^1/_2$ ст. молока (или сметаны), 1 лож. масла. При приготовленіи съ пюре-томатъ еще 1 лож. муки и масла.

## 53. Супъ пюре изъ перловой крупы.

Сварить бѣлый бульонъ, взявъ только бѣлые коренья (сельдерей и петрушку) и букетъ зелени, процѣдить. Взять $^3/_4$ ф. перловой крупы, перемыть ее хорошенько въ двухъ-трехъ водахъ, залить холодной водой, вскипятить, воду слить, а крупу залить бульономъ, чтобы послѣдній совершенно крупу покрылъ, положить кусочекъ масла, закрыть кастрюлю крышкой, поставить на большой огонь, но, какъ только закипитъ, отставить на малый и разварить крупу какъ можно лучше, помѣшивая лопаткой, чтобы не пригорала, и добавляя время отъ времени бульона. Когда крупа станетъ мягкой, протереть ее горячей черезъ сито, развести готовымъ процѣженнымъ бульономъ, наливая его осторожно по немногу, чтобы не образовалось комковъ, если же таковые все же будутъ, процѣдить его еще разъ. Послѣ этого положить въ супъ льезонъ, т. е. 2 желтка размѣшанныхъ съ $^1/_2$ стак. сливокъ (или молока) и понемногу разведенныхъ 1 стаканомъ горячаго бульона, размѣшать, подогрѣть, не давая вскипѣть, подавать.

Выдать: 2 ф. мяса или костей, 1 сельдерей, 1 петруш. букетъ зелени, $^3/_4$ ф. перловой крупы, 1 лож. масла, 2 желтка, $^1/_2$ ст. сливокъ или молока.

### 54. Гороховый супъ.

Отдѣльно сварить бульонъ изъ $1\frac{1}{2}$—2 ф. мяса или костей съ $\frac{1}{4}$—$\frac{1}{2}$ ф. ветчины или, просто, съ кожей, обрѣзками или костью отъ окорока ветчины. Тщательно перемыть 1 ф. гороху, залить холодной водой и оставить на нѣсколько часовъ мокнуть. Затѣмъ, откинувъ горохъ на сито, положить въ кастрюлю, залить небольшимъ количествомъ холодной воды, чтобы только покрыло, и поставить вариться на легкій огонь. Когда горохъ будетъ совсѣмъ мягкій, протереть его черезъ сито или дурхшлягъ. Распустить въ кастрюлѣ 1 ложку масла, всыпать 1 ложку муки, размѣшать, добавить 1 стаканъ бульону, дать нѣсколько разъ вскипѣть, влить протертое пюре, размѣшать, развести остальнымъ процѣженнымъ бульономъ, вскипятить, подавать. Если бульонъ варился съ ветчиной, нарѣзать ее маленькими кусочками и опустить въ подаваемый супъ. По желанію можно класть сметану.

Выдать: $1\frac{1}{2}$—2 ф. мяса или костей, $\frac{1}{4}$—$\frac{1}{2}$ ф. ветчины, 1 ф. гороху, 1 лож. масла, 1 лож. муки ($\frac{1}{2}$ ст. сметаны).

### 55. Супъ пюре изъ бѣлыхъ бобовъ.

Приготовляется, какъ и гороховый супъ, но заправлять его лучше льезономъ, т. е. 2 желтками, размѣшанными съ $\frac{1}{2}$ ст. молока (сливокъ), понемногу разведенными стаканомъ горячаго супа.

### 56. Супъ пюре изъ картофеля.

Сварить бульонъ изъ 2 ф. говядины или изъ $1\frac{1}{2}$ ф. говядины и $\frac{1}{2}$ ф. ветчины (обрѣзковъ, кожи или кости отъ ветчины) или только на костяхъ, съ букетомъ зелени. Штукъ 10—12 картофеля очистить, вымыть, положить въ кастрюлю и налить водой, чтобы вода покрыла, посолить, положить $\frac{1}{2}$ л. масла, вскипятить на сильномъ огнѣ, затѣмъ доварить на маломъ огнѣ. Когда картофель будетъ совсѣмъ мягкій, протереть его горячимъ черезъ сито или дурхшлягъ, положить въ пюре $\frac{1}{2}$ ложки муки, растертую съ 1 ложкой масла, размѣшать, развести горячимъ процѣженнымъ бульономъ, еще разъ размѣшать, прокипятить и подавать, положивъ нарѣзанную мелкими кусочками ветчину.

Можно заправлять супъ-пюре также льезономъ изъ 2 желтковъ, разбитыхъ въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ молока или сливокъ. Въ этомъ случаѣ супъ только подогрѣть, не давая кипѣть.

Выдать: 2 ф. говядины или костей, $\frac{1}{2}$ ф. ветчины, букетъ зелени, 10—12 шт. картофеля, $\frac{1}{2}$ л. масла, 1 лож. муки, 2 желтка, $\frac{1}{2}$ ст. молока или сливокъ.

### 57. Супъ съ клецками.

Сварить обыкновенный бульонъ № 31 или для дешеваго домашняго стола изъ однѣхъ костей № 34 и, когда онъ будетъ совсѣмъ го-

товъ и процѣженъ, — подавая къ столу, опустить въ него сваренныя отдѣльно клецки. Клецки приготовляются слѣдующимъ образомъ:

а) Клецки мучныя. 2 желтка растереть до бѣла съ 1 ложкой масла, подсыпая 6 ложекъ муки и подливая 2 ложки холодной воды, положить $^1/_4$ чайной ложки соли. 2 бѣлка взбить, размѣшать съ приготовленнымъ тѣстомъ. Брать чайной ложечкой небольшое количество этого тѣста и стряхивать его въ кипящую соленую воду. Кипятить подъ крышкой на медленномъ огнѣ, пока всѣ клецки не всплывутъ на поверхность, послѣ чего вынуть ихъ дурхшляговой ложкой и опустить въ процѣженный бульонъ.

б) Манныя клецки. Вскипятить 1 стаканъ молока съ $^1/_2$ ложкой масла, въ кипящее всыпать $^1/_2$ ст. манной крупы, разварить, мѣшая, посолить и, затѣмъ, поставить въ духовку на 15 м. вынуть, остудить, добавить 2 желтка и 2 взбитыхъ бѣлка, размѣшать и дальше поступать какъ съ мучными клецками.

Можно клецки варить и прямо въ бульонѣ, но тогда бульонъ немного помутнѣетъ.

Выдать: Все необходимое для бульона.

а) На клецки мучныя: 2 яйца, 1 лож. масла, 5—6 лож. муки.

б) На клецки манныя: 1 ст. молока, $^1/_2$ лож. масла, $^1/_3$ ст. манной крупы, 2 яйца.

### 58. Супъ съ фрикадельками.

Сварить бульонъ № 31 или, для удешевленія, при простомъ домашнемъ столѣ бульонъ на костяхъ № 34 и передъ подачей опустить въ него отдѣльно приготовленныя слѣдующимъ образомъ фрикадельки.

Взять $^3/_4$ ф. мяса, очистить отъ жилъ, пропустить черезъ мясорубку, смѣшать съ $^1/_4$ ф. булки, намоченной въ водѣ или молокѣ, положить соли, перцу, $^1/_4$ мелко изрубленной и поджаренной луковицы, 1 яйцо, 3 ч. лож. воды, хорошенько все размѣшать и скатать небольшіе шарики, которые опустить въ кипящую соленую воду. Варить на маломъ огнѣ, не кипятя, чтобы не разварились, пока всплывутъ наверхъ, послѣ чего переложить въ приготовленный къ подачѣ бульонъ. Воду, въ которой варились фрикадельки, можно употреблять на слѣдующій день для супа.

Выдать: Все необходимое для бульона № 31 или 34; на фрикадельки: $^3/_4$ ф. говядины или телятины безъ костей, $^1/_4$ луковицы, $^1/_2$ лож. масла, $^1/_4$ ф. булки, соли, перцу, 1 яйцо.

### 59. Супъ съ лапшей.

Сварить бульонъ № 31 или, при дешевомъ домашнемъ столѣ, бульонъ на костяхъ № 34, процѣдить. Приготовить лапшу слѣ-

дующимъ образомъ: замѣсить крутое тѣсто изъ 1 стак. муки и 3-хъ ложекъ воды очень тонко раскатать, подсыпая муки, чтобы не прилипало къ доскѣ, дать подсохнуть, разрѣзать на полосы шириной въ 2 пальца, положить одну на другую, пересыпая мукой нарѣзать длинными тонкими полосками наискось, разбросать на доскѣ, чтобы подсохли всыпать въ кипящую соленую воду, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ, перелить холодной водой, опустить въ готовый процѣженный бульонъ, сварить до готовности, подавать.

Вмѣсто домашней лапши, можно употреблять покупную сухую лапшу или вермишель, которую также варить, какъ и домашнюю.

Выдать: Все необходимое для бульона № 31 или № 34. На лапшу: $^1/_3$ ст. муки, или $^1/_4$ ф. покупной лапши или вермишели.

### 60. Уха.

Взять 3 ф. ершей, окуней или другой мелкой рыбы, вычистить, выпотрошить, вымыть, положить въ кастрюлю, залить холодной водой (15 стак.). Положить туда же очищенныхъ бѣлыхъ кореньевъ (сельдерея, петрушки, порея, луковицу, букетъ зелени, перцу 5 зеренъ, 2 шт. лавроваго листа, посолить (1 ч. лож. соли) и поставить вариться на медленномъ огнѣ, пока рыбы повершенно не разварятся (ч. 2—3), тогда процѣдить черезъ сито, вскипятить и подавать, посыпавъ зеленью петрушки и укропа. Если хотѣть, чтобы уха была совершенно прозрачной, надо очистить ее оттяжкой изъ паюсной икры ($^1/_8$ ф.), для чего икру тщательно растолочь въ ступкѣ, чтобы не оставалось зернышекъ, добавить небольшое количество холодной воды, размѣшать, согрѣть, вливъ стаканъ горячей процѣженной ухи, и теплую влить въ общую процѣженную уху, которую въ это время быстро мѣшать въ одну сторону лопаточкой. Затѣмъ отставить уху на край плиты, закрыть крышкой и продержать такъ минутъ 10, пока уха не сдѣлается совсѣмъ прозрачной, тогда процѣдить сквозь мокрую салфетку, вскипятить, подавать. Можно также очистить уху бѣлками, какъ сказано въ общихъ свѣдѣніяхъ для мясныхъ бульоновъ, но икрой лучше т. к. она лучше очищаетъ и, кромѣ того, придаетъ ухѣ пріятный вкусъ, при этомъ уху нужно солить слабѣе.

Выдать: 3 ф. ершей, окуней или другой мелкой рыбы, бѣлыхъ кореньевъ по 1 штукѣ, 1 луковицу, букетъ зелени, 5 з. перцу, 2 лавр. листа, (для очистки: $^1/_8$ ф. паюсной икры или 2 бѣлка).

Примѣчаніе: Уха приготовляется также изъ нѣсколькихъ сортовъ мелкой и крупной рыбы вмѣстѣ; тогда съ крупной рыбы снять филе; варить съ кореньями только мелкую рыбу и головы и кости крупной. Филе же за $^1/_2$ ч. до подачи,

опустить въ кипящую процѣженную уху и сварить до готовности. Если уху предполагается очищать оттяжкой, нужно вынуть куски филе изъ нея дурхшлятовой ложкой и переложить ихъ, чтобы не обсохли, въ холодную соленую воду. При подачѣ опустить ихъ въ суповую миску.

### 61. Основной бульонъ изъ кореньевъ безъ мяса.

Взять 1—1½ ф. основныхъ кореньевъ т. е. 3 морковки, 2 петрушки, 1 порей, 1 сельдерей, 2 луковицы, половинки которыхъ, какъ для мясного бульона, можно поджарить на плитѣ, чтобы бульонъ получилъ хорошій цвѣтъ, букетъ зелени, по желанію зеленый лукъ, перецъ, лавровый листъ, хорошо класть 1 ф. неразсыпчатаго картофеля, залить холодной водой [стак. 15], посолить, сварить, процѣдить. Подобный бульонъ идетъ въ основу всѣхъ суповъ безъ мяса.

Выдать: 1—1½ ф. основныхъ кореньевъ, 1—2 луковицы, букетъ зелени, 2 шт. лавр. листа, 4—5 зр. перца (1 ф. неразсыпчатаго картофеля),

### 62. Разсольникъ съ почкой безъ мяса.

Сварить основной бульонъ изъ кореньевъ № 61 и дальше поступать какъ сказано въ № 39.

### 63. Зеленые щи,
### 64. Кислые щи,
### 65. Лѣнивые щи,
### 66. Борщъ украинскій безъ мяса

приготовляются какъ сказано для мясныхъ этихъ суповъ, только въ основу берется бульонъ № 61 и добавляется 1—2 ложки масла или другихъ жировъ.

### 67. Супъ пюре изъ сушенаго гороха безъ мяса.

1 ф. гороха перемыть, намочить нѣсколько часовъ въ холодной водѣ, (можно намочить съ вечера), откинуть на рѣшето, положить въ кастрюлю, залить водой, чтобы покрыло горохъ, закрыть крышкой и разварить какъ можно лучше. Когда разварится, горячимъ протереть сквозь сито, развести приготовленнымъ процѣженнымъ бульономъ изъ кореньевъ или просто горячей водой, положить 1 ложку масла (жира), 1 луковицу мелко изрубить, поджарить на 1½ ложки масла, обсыпать ½ ложкой муки, опять поджарить, положить въ пюре, посолить по вкусу, вскипятить, подавать. Для густоты можно заправить супъ ½ лож. муки, размѣшанной съ ½ лож. масла и разведенной ½ ст. сливокъ или молока, послѣ чего вскипятить, подавать.

Выдать: 1 ф. сушенаго гороху, основные коренья для бульона, 1½ лож. масла, 1 луковицу, ⅓ лож. муки (для заправки) ½ лож. муки, ½ лож. масла, ½ стак. сливокъ или молока.

### 68. Супъ пюре изъ картофеля,
### 69. Супъ пюре изъ бѣлой фасоли

безъ мяса приготовляются также какъ гороховый.

### 70. Супъ пюре изъ томатъ, безъ мяса,

приготовляется также, какъ на мясѣ № 52, только разбавляется бульономъ изъ кореньевъ и добавляется 1 ложка масла.

### 71. Овсяный супъ (Haferflockensuppe)

Вскипятить 12 стак. воды, когда закипитъ, всыпать ¼ ф. овсянки (Haferflocken) и разварить хорошо (около 20 мин.); затѣмъ перелить черезъ сито въ другую кастрюльку, протереть, посолить, положить 1—2 ложки масла или жира, вскипятить, подавать. Для вкуса хорошо положить кубика 3—4 сухого бульона.

Выдать: ¼ ф. овсянки (Haferflocken), 1—2 лож. масла или жира, (3—4 кубика сухого бульона).

### 72. Супъ изъ поджаренныхъ манныхъ крупъ.

Распустить въ кастрюлѣ 2 ложки масла, всыпать 1 стаканъ манныхъ крупъ и поджарить ихъ до краснаго цвѣта. Затѣмъ, мѣшая, понемногу вливать воду или бульонъ, сваренный изъ сухого бульона, хорошенько размѣшать, чтобы не было комковъ, вскипятить, подавать.

Выдать: 2 лож. масла, 1 ст. манныхъ крупъ, 5 кубиковъ сухого бульона.

### 73. Грибной супъ съ перловой крупой.

¼ ф. сухихъ грибовъ отварить въ водѣ, когда разварятся, выпуть, мелко нашинковать и опять опустить въ воду, въ которой они варились. Отварить ¾ ф. перловой крупы, перелить холодной водой, дать ей стечь, опустить крупу въ супъ. За ½ ч. до подачи опустить въ супъ штукъ восемь очищеннаго и нарѣзаннаго картофеля, сварить до мягкости. 2 луковицы мелко нарѣзать, поджарить въ 1—2 л. масла, обсыпать ½ л. муки, опять поджарить, опустить въ супъ, вскипятить, по вкусу посолить; подавать.

Выдать: ¼ ф. сухихъ грибовъ, ¾ ф. перловыхъ крупъ, 8 шт. картофеля, 2 луковицы, 1—2 л, масла, ½ л. муки.

### 74. Окрошка.

Спеціально приготовленное для окрошки холодное мясо, какъ то: жареная или вареная говядина, жареная телятина, дичь, вареная ветчина, соленый языкъ или остатки отъ жаркого нарѣзать маленькими кусочками. 3—4 шт. очищенныхъ свѣжихъ или соленыхъ огурца также нарѣзать кусочками, прибавить три,

въ крутую сваренныхъ и нарѣзанныхъ, яйца, мелко изрубленнаго зеленаго луку, укропа. Все это вмѣстѣ съ мясомъ положить въ суповую миску, посолить, посыпать немного сахаромъ, положить чайную ложечку горчицы, 1 стаканъ сметаны, залить 3 бутылками кваса, перемѣшать, передъ подачей опустить кусокъ чистаго льда.

Выдать: 1½ ф. разнаго мяса, 3 яйца, 3—4 свѣжихъ или соленыхъ огурца, соли, сахару по вкусу, 1 чайную ложечку горчицы, 1 стак. сметаны, зеленаго луку, укропу, 3 бутылки квасу.

### 75. Ботвинья.

2½ ф. шпинату отварить въ соленомъ кипяткѣ, протереть сквозь сито, посолить, прибавить мелко изрубленнаго зеленаго луку, чайную ложечку горчицы и залить квасомъ (3 бут.). Отдѣльно на блюдѣ подать отваренную рыбу — осетрину или лососину, обложить ее рубленымъ зеленымъ лукомъ, тертымъ хрѣномъ, нарѣзанными кусочками огурцами, раковыми шейками. Передъ подачей опустить въ ботвинью кусокъ чистаго льда.

Выдать: 2—2½ ф. шпината (можно брать также и пополамъ щавель и шпинатъ; тогда щавель отдѣльно отъ шпината тушится въ собственномъ соку, какъ для зеленыхъ щей), 5 шт. огурцовъ, 3 бут. квасу, 1 ч. лож. горчицы, 3 ф. рыбы, зеленаго луку, хрѣна, раковыхъ шеекъ.

---

# III Отдѣлъ.

# Рыба.

### Общія свѣденія.

Для приготовленія разныхъ рыбныхъ блюдъ, рыба употребляется свѣжая и соленая. Свѣжая рыба бываетъ живая, уснувшая и замороженная. Доброкачественность уснувшей рыбы узнается по слѣдующимъ признакамъ: а) глаза должны быть полные, выпуклые и блестящіе: б) кожа — твердая и гладкая, безъ слизи и налета; в) мясо должно плотно прилегать къ костямъ; г) жабры должны быть внутри краснаго цвѣта. Чтобы убѣдиться, что жабры не подкрашены, надо потереть ихъ влажной бѣлой тряпочкой. Доброкачественность замороженной рыбы узнается также по выпуклости глазъ и по хорошему виду — вообще и по жабрамъ; если жабры бѣлыя, — это признакъ, что рыба уже разъ оттаяла и затѣмъ вторично заморожена. Такая рыба хуже, чѣмъ замороженная одинъ разъ. Признаками доброкачественности соленой рыбы служатъ: — совершенно сухая кожа и цвѣтъ мяса во всѣхъ частяхъ рыбы однородный. Чистить рыбу надо слѣдующимъ образомъ: чешуя рыбы соскабливается отъ хвоста къ головѣ ножомъ, при чемъ, чтобы отдѣльныя чешуйки не разлетались во всѣ стороны, лучше рыбу класть при этомъ въ воду. Съ мороженной рыбы чешуя прямо срѣзается. Потрошить слѣдуетъ такъ: очистивъ отъ чешуи, разрѣзать рыбу вдоль брюшка, вынуть осторожно печень, лежащую около головы, чтобы не раздавить желчный пузырь, иначе рыба получитъ горькій вкусъ; затѣмъ вынимаютъ остальныя внутренности, а также, если рыба была сонная, — жабры. Мелкая рыба потрошится черезъ жабры. Послѣ потрошенія рыбу тщательно промыть въ холодной водѣ. Если употреблять соленую рыбу, ее надо сперва вымочить въ холодной водѣ, смѣняя послѣднюю нѣсколько разъ, и передъ варкой снять съ нея кожу. Чтобы легче снять кожу, рыбу нужно ошпарить. Рыба, большею частью, подается вареная и жареная. Крупную рыбу, чтобы она хорошо проварилась, слѣдуетъ опускать при варкѣ въ холодную воду или холодный рыбный бульонъ, сваренный на костяхъ рыбъ и бѣлыхъ кореньяхъ, дать разъ вскипѣть, а затѣмъ отодвинуть и дать чуть кипѣть, или просто оставить въ горячей водѣ или бульонѣ, пока рыба не будетъ готова. Если рыба свѣжая, то кореньевъ при варкѣ класть не надо, если же уснувшая, то можно класть бѣлые коренья (1 петрушка, 1 порей, 1 сельдерей), 2 луковицы, 2 шт. лавр.

листа, 5—10 зеренъ перца. Если рыба подается горячей, то воду, въ которой она варится, нужно сильно солить, если же она подается холодной, — то солить совсѣмъ немного, потому что, подавая холодную рыбу, ей надо дать остыть въ той водѣ, въ которой варилась, при чемъ она впитываетъ въ себя соль. Мелкую рыбу и куски менѣе фунта надо класть въ горячую воду. Когда глаза побѣлѣютъ и выступятъ наружу, — служитъ признакомъ что рыба готова. Вообще же варится рыба отъ момента закипанія 15—30 м., въ зависимости отъ величины. Мороженую рыбу для варки опускать непремѣнно въ холодную воду. Варить можно рыбу и на пару, для этого употребляется особый рыбный котелъ съ рѣшоткой. Рыбу кладутъ на рѣшотку, а соленую воду или рыбный бульонъ наливаютъ такъ, чтобы жидкость была только подъ рѣшоткой.

Мелкую рыбу и крупную, разрѣзанную на куски, жарятъ на сковородкѣ на плитѣ, переварачивая съ одной стороны на другую; жарить приходится минутъ 15. Крупная цѣльная рыба жарится въ духовкѣ; — передъ жареніемъ рыба натирается солью. Рыба жарится въ маслѣ и во фритюрѣ. Рыбу надо всегда вполнѣ прожаривать и проваривать т. к. иначе она не вкусна и вредна.

### 76. Судакъ по польски.

Взять 3 ф. судака, очистить чешую, выпотрошить, вырѣзать жабры, вымыть въ холодной водѣ, положить въ рыбный котелъ, налить холодной водой или остуженнымъ бульономъ, свареннымъ изъ бѣлыхъ кореньевъ изъ 2 луковицъ 2 лавр. лист., букета зелени, 5—10 шт. англ. перца, закрыть крышкой, поставить на огонь. Когда закипитъ — отставить и варить до готовности на совсѣмъ маломъ огнѣ. Подавая, обложить отвареннымъ въ соленой водѣ картофелемъ, посыпать зеленою петрушкой и въ соусникѣ подать растопленное масло, смѣшанное съ мелко изрубленными, въ крутую сваренными, яйцами.

Выдать: 3 ф. судака, 1 порей, 1 сельдерей, 2 луковицы, 2 ш. лавр. листа, 10 зер. перца, букетъ зелени, 15 шт. картофеля, 3 яйца, $^1/_4$ ф. масла.

### 77. Заливное изъ рыбы.

Брать предпочтительно судака или другую некостлявую рыбу. Снять съ рыбы филе слѣдующимъ образомъ; сдѣлать около головы рыбы поперечный разрѣзъ до самой кости послѣ чего, ножомъ, какъ можно ближе къ кости, срѣзать филе, сначала съ одной стороны, а затѣмъ повернувъ рыбу на другой бокъ, — съ другой. Послѣ этого съ срѣзанныхъ филе снимается кожа, которую тоже осторожно ножомъ срѣзать, начиная отъ хвоста. Рыбные филе нарѣзать кусочками, положить въ кастрюль-

ку, посолить, налить холодной водою, поставить вариться. Когда будутъ готовы — выложить на блюдо и поставить въ холодное мѣсто. Всѣ же кости, голову и кожу отъ рыбы положить въ кастрюлю, туда же добавить 10 шт. ершей или, за неимѣніемъ ершей, другой мелкой рыбы, основныхъ бѣлыхъ кореньевъ (петрушку, порей и сельдерей), 2 луковицы, 10 зеренъ англ. перцу, 2 лавр. листа, влить воду, въ которой варился филей, и поставить вариться, какъ для ухи. Когда получится крѣпкій наваръ, процѣдить, положить отмоченный въ холодной водѣ одинъ листочекъ (если наваръ не очень крѣпокъ — то больше) желатина, очистить икрой или бѣлками, какъ сказано въ № 60, приготовить форму, налить нѣсколько ложекъ приготовленнаго навару, который называетъ ланспикомъ, дать застыть, сверху положить слѣдующій рядъ рыбы, опять залить и дать застыть, положить слѣдующій рядъ рыбы и т. д. Подавать, выложивъ заливное на блюдо, причемъ, чтобы оно легче вышло, опустить форму на нѣсколько секундъ въ горячую воду. Къ заливному подается тертый хрѣнъ съ уксусомъ, соусъ провансаль № 191, соусъ тартаръ № 192.

Выдать: 3 ф. судака, 10 ершей (для оттяжки 2—3 бѣлка или $^1/_8$ ф. паюсной икры), 1 сельдерей, 1 петрушку, 1 порей, 2 луковицы, перцу, лавр. листа. На соусъ: хрѣну и уксусу или все необходимое для другого соуса.

## 78. Судакъ орли.

Взять 3 ф. судака, очистить, вымыть, снять мясо съ костей (какъ сказано въ № 77) нарѣзать его на небольшіе, продолговатые куски, натереть ихъ солью, перцемъ и мукой. Приготовить кляръ, т. е.: взять 1 стаканъ муки, немного соли, на кончикъ ножа сахару, кусочекъ масла, размѣшать хорошенько, влить $^1/_2$ стакана горячей воды, размѣшать, добавить столовую ложку прованскаго масла, положить 2 взбитыхъ бѣлка. Подготовленные кусочки рыбы брать на вилку, обмакивать въ кляръ такъ, чтобы весь ломтикъ былъ имъ покрытъ, послѣ чего опускать въ горячій фритюръ. Когда подрумянится, вынимать и класть на сито на пропускную бумагу. Подавать къ судаку орли соусъ провансаль № 191 или тартаръ № 192.

Выдать: 3ф. судака, 1 стаканъ муки, щепотку соли, сахара, перцу, $^1/_2$ лож. масла, 1 ложку прованскаго масла, 2 бѣлка, фритюръ.

Такимъ же образомъ можно приготовлять и др. рыбу, какъ то: окуней, форель, лососину и т. д.

## 79. Судакъ фритъ.

Взять 3 ф. судака, очистить, снять съ костей, нарѣзать мяскусочками, вродѣ отбивныхъ котлетъ, вынуть всѣ мелкія кости посолить, посыпать мукой, обвалять въ яйцѣ и мелко просеяно сухаряхъ, опустить въ очень горячій фритюръ, обжарить до зо,

лотистаго цвѣта, выложить на пропускную бумагу, чтобы впитался лишній жиръ. Подавать. Къ судаку фритъ подаются нарѣзанный кусочками лимонъ, картофель жареный, салатъ.

Выдать: 3 ф. судака, 2 яйца, муки, мелко просѣянныхъ сухарей, фритюръ.

### 80. Камбала въ бѣломъ винѣ (Sole au vin blanc).

Взять 3 ф. камбалы, соскоблить чешую съ нижней стороны, съ верхней снять кожу, выпотрошить, соскоблить кровь съ позвонковъ, натереть лимономъ, разрѣзать рыбу на куски, вынимая кости. На сотейникѣ поджарить въ маслѣ мелко нарѣзанный лукъ, прибавить зелени петрушки, соли и толченаго перца; когда лукъ поджарится, положить на сотейникъ приготовленную рыбу, выжать на нее сокъ ½ лимона, влить бѣлое вино, накрыть крышкой, дать разъ вскипѣть, а потомъ отставить на мелкій огонь. Когда рыба будетъ готова, вынуть ее, накрыть чѣмъ нибудь, чтобы не остыла и не засохла, въ соусъ же отъ нея положить ¼ ложки муки, размѣшанной съ ¼ ложки масла, прокипятить. добавить ½ стакана сливокъ, 2—3 желтка, подогрѣть до самого горячаго состоянія, процѣдить, по вкусу прибавить соли и лимоннаго соку, облить этимъ сокомъ сложенную на блюдѣ рыбу, подавать.

Выдать: 3 ф. камбалы, 1 ложку масла, 1 лукъ, зелени петрушки, перца, 1 лимонъ. бут. вина, ¼ лож. муки, ¼ лож. масла, ½ ст. сливокъ, 2—3 желтка.

### 81. Паровая стерлядь.

Взять 3 ф. стерляди, очистить ее, снимая чешую съ хребта и боковъ, и выпотрошить черезъ разрѣзъ въ брюшкѣ, кромѣ того изъ стерляди нужно вынуть вязигу, которая расположена вдоль позвоночнаго хребта. Положить стерлядь въ рыбный котелъ съ рѣшеткой, посолить, налить холоднымъ отваромъ изъ кореньевъ или рыбнымъ бульономъ, какъ сказано въ «общихъ свѣдѣніяхъ», положить мелко нашикованныхъ бѣлыхъ кореньевъ, очищенныхъ, нарѣзанныхъ соленыхъ огурцовъ, маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ, влить 1 стаканъ бѣлаго вина, 1 ст. огуречнаго разсола, положить кусокъ масла, закрыть крышкой, поставить на огонь. Когда закипитъ, — отставить на малый огонь и варить до готовности. Затѣмъ стерлядь вынуть, положить на блюдо, снять кожу, обложить гарниромъ, съ которымъ рыба варилась, полить немного отваромъ; подавать съ соусомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ образомъ: ½ лож. масла, ½ лож. муки развести стаканомъ стерляжьяго отвара, прокипятить хорошенько, прибавить лимоннаго соку и рюмку какого нибудь крѣпкаго вина. Подавать.

Выдать: 3 ф. стерляди, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 порей, 2 луковицы, букетъ зелени, маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ,

2 сол. огурца, 1 ст. бѣлаго вина, 1 ст. огуречнаго разсола, 1/2 лож. муки, 1/2 лож. масла, 1/2 лимона, рюмку крѣпкаго вина.

### 82. Осетрина по русски.

Взять 3 ф. осетрины, очистить, выпотрошить, обмыть, надрѣзать въ нѣсколькихъ мѣстахъ вязигу, чтобы при варкѣ рыбу не стянуло, положить въ рыбный котелъ, прибавить штукъ 10 очищенныхъ ершей, обрѣзки бѣлыхъ кореньевъ, огурцовъ и шампиньоновъ, приготовленныхъ для гарнира, влить 2 ст. огуречнаго разсолу и долить холодной воды, чтобы рыбу покрыло, посолить, положить перцу, лавроваго листу и сварить, какъ всякую другую цѣлую рыбу; когда будетъ готова, снять съ нея кожу, вынуть хрящи и остудить въ томъ же отварѣ. Когда рыба остынетъ, нарѣзать ее поперекъ волоконъ наискось тонкими ломтиками. Отваръ же слить, вскипятить и приготовить съ нимъ соусъ-томатъ № 174. Соусъ долженъ быть густоты сметаны, чтобы съ рыбы не стекалъ. Затѣмъ приготовить русскій гарниръ, т. е. отварить въ бульонѣ мелко нарѣзанные и очищенные бѣлые коренья, т. е. петрушку, сельдерей; соленые огурцы очистить, нарѣзать и сварить, какъ для разсольника; мелкій лукъ очистить отъ кожи, опустить въ кипятокъ, дать разъ вскипѣть и поджарить въ маслѣ; нарѣзать кусочками шампиньоны, посолить обвалять въ мукѣ, положить на сковородку на распущенное масло и поджарить; вычистить, вдоль разрѣзать корнишаны; очистить шейки отъ вареныхъ раковъ. Когда соусъ и гарниръ будутъ готовы, подогрѣть рыбу на пару въ оставшемся отварѣ, перенести на блюдо, обложить гарниромъ, полить соусомъ, подавать.

Выдать: 3 ф. осетрины, 10 шт. мелкихъ ершей, 2 петрушки, 2 порея, 2 шт. сельдерея, 5 зеренъ перца, 2—3 шт. лавроваго листа, 2—3 шт. соленыхъ огурцовъ, 2 ст. огуречнаго разсола, 1/2 ф. шампиньоновъ, 20 шт. раковыхъ шеекъ, 1/4 ф. мелкаго лука, 6—8 шт. корнишоновъ, 2 лож. масла; на соусъ — какъ сказано въ № 174.

### 83. Холодная осетрина въ ланспикѣ.

Отварить 3 ф. свѣжей осетрины, какъ для осетрины по русски № 82, остудить въ томъ же отварѣ, потомѣ снять кожу, вынуть хрящи и нарѣзать тонкими ломотиками поперекъ волоконъ наискось. Изъ рыбнаго отвара приготовить ланспикъ (см. заливное изъ рыбы № 77), залить имъ нарѣзанную осетрину, уложенную на блюдо, обложить кругомъ гарниромъ т. е. очищенными, тонко нарѣзанными, отдѣльно въ соленомъ кипяткѣ отваренными: рѣпой, морковью, картофелью, зеленымъ горошкомъ, шинкованными зелен. бобами, спаржей и, кромѣ того, маринованными капорцами, корнишонами; а также раковыми шейками. Къ холодной осетринѣ подается отдѣльно соусъ провансаль № 191 или тартаръ № 192.

### 84. Рыбныя котлеты.

Рыбныя котлеты приготовляются чаще всего изъ судака, щуки или окуней. Очистить рыбу, вынуть кости, мясо же мелко изрубить. Одну мелко изрубленную луковицу поджарить въ ложкѣ масла, положить въ рыбу, прибавить $^1/_2$ ф. булки, намоченной въ молокѣ, еще 1 ложку масла, хорошенько все истолочь, пропустить черезъ дурхшлякъ, посолить, поперчить, надѣлать продолговатыхъ котлетъ, подсыпая немного муки, чтобъ не прилипали, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ; распустить на сковородкѣ масло, поджарить котлеты съ обѣихъ сторонъ; подавать.

Выдать: 3 ф. рыбы, 1 луковицу, $^1/_2$ ф. бѣлаго хлѣба, $^1/_2$ ст. молока, 4 ложки масла, яйцо, просѣянныхъ сухарей, 2 лож. муки, соли, перцу.

### 85. Кокиль изъ судака.

3 ф. судака очистить, срѣзать филеи, нарѣзать ихъ небольшими кусочками, вспрыснуть лимоннымъ сокомъ, немного посолить и поджарить на маслѣ до готовности. Затѣмъ приготовить густой соусъ бешемель № 183, поджарить въ маслѣ шампиньоновъ, приготовить раковыя шейки. Взять раковины, смазать ихъ масломъ, положить сперва немного бешемели, посыпать сыромъ, потомъ положить нѣсколько кусочковъ поджаренной рыбы, шампиньоны, раковые шейки, затѣмъ опять бешемель, чтобы рыбу покрыло, посыпать сверху сыромъ, покропить чуть чуть масломъ, поставить въ духовку, чтобы подрумянилось и покрылось корочкой; подавать въ этихъ раковинахъ, положивъ ихъ на блюдо.

Выдать: 3 ф. судака, $^1/_2$ лимона, $^1/_4$ ф. масла, 6 шампиньоновъ, раковыхъ шеекъ шт. 15, $^1/_8$ ф. сыра. На бешемель 1 лож. масла, $^1/_2$ ст. муки 1—$1^1/_2$ ст. молока, соли, перцу.

Кокиль также можно дѣлать изъ остатковъ рыбы и мяса, а также изъ мозговъ.

### 86. Судакъ подъ бешемелью.

Способъ приготовленія тотъ-же, что и для кокилей, только рыба рѣжется порціонными кусочками и заливается бешемелью на большомъ блюдѣ.

### 87. Форель порціонная.

Взять нужное количество порціонныхъ форелей, выпотрошить черезъ жабры, кожи снимать не надо, хорошенько вымыть, свернуть кольцомъ, связать нитками и обмокнуть спинку въ кипящій уксусъ, разбавленный на половину водой. Когда спинка посинѣетъ, положить рыбу на дурхшлякъ, оставить такъ на 2—3 часа; за $^1/_2$ часа до подачи посолить, опустить съ дурхшлякомъ въ глубокій сотейникъ, залить рыбнымъ бульономъ, свареннымъ изъ мелкой рыбы съ бѣлыми кореньями, лукомъ и специями или только бульономъ изъ бѣлыхъ кореньевъ, сварить до готовности,

не давая сильно кипѣть. Варится приблизительно минутъ 15. Когда рыба готова — вынуть вмѣстѣ съ дурхшлякомъ, переложить на блюдо, снять нитки, посыпать зеленой петрушкой и обложить отварнымъ картофелемъ. Подается съ растопленнымъ масломъ.

### 88. Форель разварная.

Взять 3 ф. форели, выпотрошить, вырѣзать жабры, вычистить находящуюся внутри на спинной кости кровь, положить въ рыбный котелъ съ рѣшоткой, налить холоднымъ бульономъ, свареннымъ изъ бѣлыхъ кореньевъ, лука и специй. За 3/4 часа до подачи поставить на большой огонь, дать разъ вскипѣть, отставить на малый огонь, сварить до готовности — (около 1/2 часа). Подавая, снять верхнюю кожу, огарнировать отварнымъ картофелемъ и петрушкой. Къ форели подается соусъ голландскій № 185, горячій горчичный № 188 или растопленное масло.

Выдать: 3 ф. форели, бѣлыхъ кореньевъ по 2 шт., лавров. листа, перца, 2 луковицы, картофель, петрушки.

### 89. Разварная щука.

Взять 3 ф. щуки, соскоблить въ водѣ чешую, выпотрошить, вымыть, снять кожу, посолить. Икру выбросить. Положить въ рыбный котелъ, залить холоднымъ бульономъ изъ бѣлыхъ кореньевъ, варить до готовности. Подавать съ картофелемъ и разными соусами: хрѣновымъ № 176, горчичнымъ № 188, грибнымъ № 180 и т. п., а также съ масломъ и яйцами.

### 90. Фаршированная щука.

Взять 2½—3 фунтовую щуку, соскоблить въ водѣ чешую, подрѣзать кожу кругомъ шеи и около плавниковъ и снять ее. Отдѣливъ мясо отъ костей и внутренностей, мелко изрубить его вмѣстѣ съ сырымъ лукомъ и ½ ф. булки, смоченной въ молокѣ съ 1 яйцомъ, подбавляя немного воды. Положить соли и перцу, наполнить этимъ фаршемъ кожу. Обвязать нитками, придавъ форму рыбы. Сварить бульонъ изъ костей щуки, бѣлыхъ кореньевъ и пряностей, процѣдить, остудить. Положить щуку въ рыбный котелъ, залить бульономъ, чтобъ чуть покрыло и варить на медленномъ огнѣ около часа. Когда щука готова — снять нитки, положить на блюдо, нарѣзать не толстыми кусками поперекъ и подавать съ соусомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ образомъ: распустить 1 ложку масла, поджарить въ немъ ½ мелко нарубленной луковицы, добавить 2 ложки муки, развести 2 ст. процѣженнаго рыбнаго бульона, хорошенько прокипятить, влить 1—1½ ст. сметаны, вскипятить, облить этимъ соусомъ приготовленную рыбу. Можно также подавать фаршированную щуку съ кисло-сладкимъ соусомъ № 181.

не давая сильно кипѣть. Варится приблизительно минутъ 15. Когда рыба готова — вынуть вмѣстѣ съ дуршлякомъ, переложить на блюдо, снять нитки, посыпать зеленой петрушкой и обложить отварнымъ картофелемъ. Подается съ растопленнымъ масломъ.

### 88. Форель разварная.

Взять 3 ф. форели, выпотрошить, вырѣзать жабры, вычистить находящуюся внутри на спинной кости кровь, положить въ рыбный котелъ съ рѣшоткой, налить холоднымъ бульономъ, свареннымъ изъ бѣлыхъ кореньевъ, лука и специй. За $^3/_4$ часа до подачи поставить на большой огонь, дать разъ вскипѣть, отставить на малый огонь, сварить до готовности — (около $^1/_2$ часа). Подавая, снять верхнюю кожу, огарнировать отварнымъ картофелемъ и петрушкой. Къ форели подается соусъ голландскій № 185, горячій горчичный № 188 или растопленное масло.

Выдать: 3 ф. форели, бѣлыхъ кореньевъ по 2 шт., лавров. листа, перца, 2 луковицы, картофель, петрушки.

### 89. Разварная щука.

Взять 3 ф. щуки, соскоблить въ водѣ чешую, выпотрошить, вымыть, снять кожу, посолить. Икру выбросить. Положить въ рыбный котелъ, залить холоднымъ бульономъ изъ бѣлыхъ кореньевъ, варить до готовности. Подавать съ картофелемъ и разными соусами: хрѣновымъ № 176, горчичнымъ № 188, грибнымъ № 180 и т. п., а также съ масломъ и яйцами.

### 90. Фаршированная щука.

Взять $2^1/_2$—3 фунтовую щуку, соскоблить въ водѣ чешую, подрѣзать кожу кругомъ шеи и около плавниковъ и снять ее. Отдѣливъ мясо отъ костей и внутренностей, мелко изрубить его вмѣстѣ съ сырымъ лукомъ и $^1/_2$ ф. булки, смоченной въ молокѣ съ 1 яйцомъ, подбавляя немного воды. Положить соли и перцу, наполнить этимъ фаршемъ кожу. Обвязать нитками, придавъ форму рыбы. Сварить бульонъ изъ костей щуки, бѣлыхъ кореньевъ и пряностей, процѣдить, остудить. Положить щуку въ рыбный котелъ, залить бульономъ, чтобъ чуть покрыло и варить на медленномъ огнѣ около часа. Когда щука готова — снять нитки, положить на блюдо, нарѣзать не толстыми кусками поперекъ и подавать съ соусомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ образомъ: распустить 1 ложку масла, поджарить въ немъ $^1/_2$ мелко нарубленной луковицы, добавить 2 ложки муки, развести 2 ст. процѣженнаго рыбнаго бульона, хорошенько прокипятить, влить 1—$1^1/_2$ ст. сметаны, вскипятить, облить этимъ соусомъ приготовленную рыбу. Можно также подавать фаршированную щуку съ кисло-сладкимъ соусомъ № 181.

Выдать: $2\frac{1}{2}$—3 ф. щуки, 2—3 луковицы, $\frac{1}{3}$ ф. бѣлаго хлѣба, 1 яйцо, соли, перцу, — по вкусу: на рыбный бульонъ — бѣлыхъ кореньевъ по 1 шт. 2—3 шт. лавров. листа, 5 зеренъ англійскаго перца. На соусъ: 1 ложку масла, $\frac{1}{2}$ луковицы, 2 ложки муки, 1—$1\frac{1}{2}$ ст. сметаны.

### 91. Караси въ сметанѣ.

Очистить 10 шт. мелкихъ карасей, т. е. соскоблить въ водѣ чешую, выпотрошить, вымыть и, посоливъ, дать полежать около $\frac{1}{2}$ часа, послѣ этого обмазать караси съ обѣихъ сторонъ яйцомъ (желткомъ и бѣлкомъ вмѣстѣ разболтанными), обвалять въ сухаряхъ (или мукѣ). Распустить на сковородкѣ масло, положить карасей, подрумянить ихъ съ обѣихъ сторонъ, облить сметаной, покропить немного масломъ, поставить въ духовку минутъ на 15, подавать.

Выдать: 10 шт. мелкихъ карасей, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 яйцо, 1 ст. сметаны, мелко просѣянныхъ сухарей, соли.

### 92. Навага жареная.

Взять 3 ф. наваги, выпотрошить, снять верхнюю кожицу, посолить, обвалять въ яйцѣ и мелко просѣянныхъ сухаряхъ и жарить на очень горячемъ маслѣ. Подрумянивъ съ обѣихъ сторонъ, выложить на блюдо, подавать съ нарѣзанными ломтиками лимона.

Выдать: 3 ф. наваги, 1 яйцо, соли, сухарей, $\frac{3}{8}$ ф. масла,

### 93. Корюшка жареная.

Приготовляется какъ и навага, № 92.

### 94. Корюшка маринованная.

Изжарить корюшку, какъ сказано выше, остудить, положить въ банку, залить остуженнымъ уксусомъ для маринованія № 223.

### 95. Рыбный пуддингъ.

Очистить отъ костей 3 ф. рыбы (лучше всего судака, корона или другой крупной рыбы,) отбросить хвосты и головы, мясо мелко порубить, добавивъ смоченнаго (въ молокѣ или водѣ) и отжатаго бѣлаго хлѣба, 3—4 яйца, кусочекъ масла. Когда все хорошенько перемѣшается и превратится въ однообразную массу, уложить въ кастрюлю, смазанную масломъ и посыпанную сухарями, сгладить, прикрыть плотно крышкой и поставить въ другую большую кастрюлю съ водой; варить часа два. Такъ какъ вода выкипаетъ,—подбавлять, чтобы кастрюля съ пуддингомъ

была наполовину въ водѣ все время. Когда будетъ готовъ, — выложить осторожно на блюдо и подавать.

Выдать: 3 ф. рыбы, $^1/_2$ ф. бѣлой булки, 3—4 яйца, $^1/_8$ ф. масла, сухарей, соли, перцу.

### 96. Лососина вареная.

Очистить отъ чешуи 3 ф. лососины, ошпаривъ ее, чтобы чешуя легче снималась, разрѣзать на большіе четырехъугольные куски поперекъ волоконъ наискось. Приготовить бульонъ изъ бѣлыхъ кореньевъ, луковицы, лавроваго листа, перцу, опустить куски лососины въ кипящій бульонъ, чтобъ рыбу едва покрыло, дать разъ вскипѣть на большомъ огнѣ и затѣмъ до готовности доварить на маломъ. Подавать съ разварнымъ картофелемъ и соусомъ, приготовленнымъ такъ: 1$^1/_2$ ложки муки растереть съ 1 ложкой масла, развести 2 стаканами процѣженнаго рыбнаго бульона, прокипятить хорошенько, положить 1 стаканъ сметаны, зеленой петрушки, укропу, перцу, соли, вскипятить, облить имъ рыбу.

Выдать: 3 ф. лососины, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 порей, 2 луковицы, соли, 5 зеренъ перца, 2—3 шт. лавр. листа. Зелени петрушки, укропу. Для соуса: 1$^1/_2$ ложки муки, 1 лож. масла, 2 ст. рыбнаго бульона, 1 ст. сметаны, петрушки, укропу, перцу, соли.

Лососина подается также съ соусами голландскимъ № 185 или 186 и тартаръ № 192.

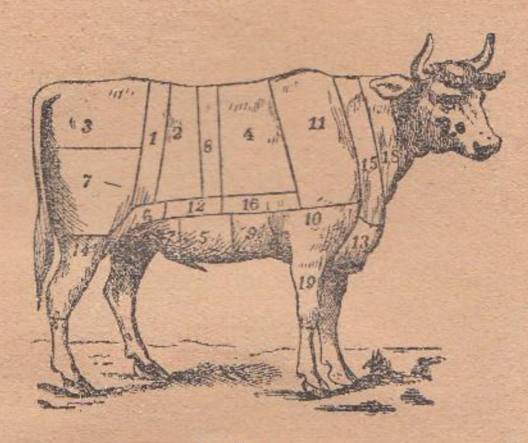
### 97. Раки вареные.

Взять крупныхъ живыхъ раковъ, опустить сперва въ холодную воду, помѣшать лопаточкой, чтобы всполоснуть отъ грязи, откинуть на рѣшето. Послѣ этого опустить раки въ соленый кипятокъ, въ которомъ предварительно вскипятить пучекъ укропа. Варить минутъ 5—10, пока совершенно не покраснѣютъ и между спинками и шейками не образуется трещина. Подавать горячими, посыпавъ зеленой петрушкой и укропомъ.

---

# Раздѣленіе мяса на сорта.

## 1. Туша быка.




### I-ый сортъ.

1 Англійскій филей } на жаркое и на бифштексъ.
2 Толстый „ }
3 Огузокъ и сѣкъ — на бульонъ и супъ,
4 Толстый край } на отбивн. котлеты, для тушенія,
5 Завитокъ } для супа и борща.

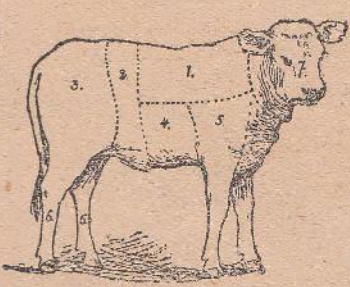
### II-ой сортъ.

6 Кострецъ — для солонины, на супъ и разсольникъ.
7 Среднія бедра } на жаркое.
8 Тонкій филей }
9 Грудинка — для борща и щей.
10 Среднія лопатки } на жаркое, щи, супъ и борщъ.
11 Толстый филей }
12 Подпашокъ — на зразы, для борща и щей.
13 Челышко — на бульонъ.

### III-ій сортъ.

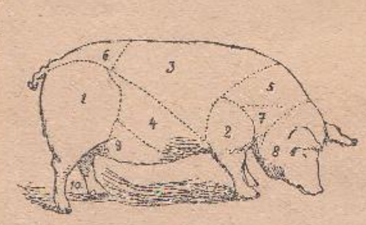
14 Подбедренникъ } для супа и борща попроще.
15 Оковалокъ }
16 Отъ тонкаго края покромка — на битки и для тушенія.
17 Бочекъ }
18 Зарѣзъ } для супа и борща попроще.
19 Рулька }
20 Голова — для заливного.

## 2. Туша телячья.

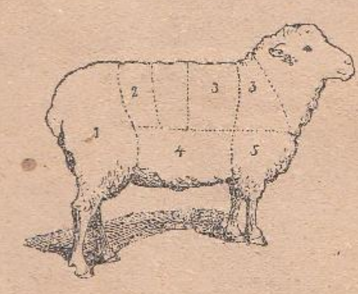



1 Почечная часть — на жаркое, зразы и шнитцель.
2 Котлетная часть.
3 Окорокъ — на жаркое.
4 Грудинка — для фаршировки или отваривания, а также на жаркое,
5 Лопатка и шея — для навара.
6 Ножки — для обжариванія и на заливное.
7 Голова — для заливного и галантина.
8 Пашина — для соленія попроще.

## 3. Туша свиная.




1 Заднiй окорокъ — для копченія и на жаркое.
2 Переднiй окорокъ — тоже, а также на колбасы.
3 Хребтовая часть — сало для соленія, мясо на котлеты и колбасы.
4 Грудинка — для жаркого.
5 и 7 Шея — на жаркое попроще и отвариваніе.
6 Хребтовая часть отъ окорока — для соленія,
8 Голова — для заливного.
9 Пашина — для соленія и дешеваго жаркого.
10 Ножки и голяшки — для заливного.




## 4. Туша баранья.

1 Бараній окорокъ } на жаркое
2 Почечная часть } на жаркое
3 Лопатка — для котлетъ.
4 Грудинка — для жаркого и соусовъ.
5 Пашина — на жаркое и котлеты.
6 Голова — для холоднаго.

Примѣчаніе. Распредѣленіе мясныхъ тушъ не только въ разныхъ странахъ, но даже въ разныхъ городахъ — различно, приводить всѣ способы такого распредѣленія, конечно, невозможно, Хозяйкѣ придется самой уже разбираться въ этомъ вопросѣ, руководствуясь настоящими схемами и примѣняясь къ мѣстнымъ обычаямъ.

# IV Отдѣлъ.

# А. Мясныя блюда.

### Общiя свѣдѣнiя.

Всякое мясо передъ приготовленiемъ необходимо очистить отъ лишняго жира, костей, сухожилiй и пленокъ. Въ мясѣ не слѣдуетъ оставлять слишкомъ много жира, потому-что переходя въ соусъ, съ которымъ приготовляется мясо, жиръ придастъ ему непрiятный запахъ и вкусъ. Небольшое-же количество жира всегда надо оставлять, чтобы мясо было сочнымъ и нѣжнымъ

Кости изъ мяса не вынимаются въ томъ случаѣ, когда приготовляются жаркiя, которыя подаются къ столу съ костями, какъ-то: окорокъ, антрекотъ, ростбифъ, грудинка, отбивныя котлеты: телячьи, бараньи и свиныя. Для остальныхъ жаркихъ кости надо отдѣлять въ сыромъ видѣ, такъ какъ отъ жаренаго мяса кости съ трудомъ отдѣляются и при этомъ вытекаетъ большое количество сока.

Сухожилья и пленки необходимо вынимать, т. к. они стягиваютъ мясо и оно получается сморщенное и твердое. Если сухожилiя находятся внутри куска и ихъ нельзя удалить, не разрѣзая мяса, то ихъ необходимо только надрѣзать, чтобы они не стянули мяса,

Мыть мясо надо холодной водой, но не держать его въ ней долго, иначе оно дѣлается безвкуснымъ. Вынувъ, мясо надо обтереть полотенцемъ.

Всякое мясо кромѣ того, которое предназначается для супа или рубленныхъ блюдъ, надо передъ приготовленiемъ отбить металлической тяпкой. Болѣе нѣжные сорта мяса какъ-то: вырѣзка — отбиваются только чуть-чуть, болѣе грубые — отбиваются сильнѣе. Порѣзанные куски мяса, какъ-то: бифштексы, шнитцеля, шнелькклопсъ не слѣдуетъ отбивать слишкомъ тонко, такъ какъ они при жаренiи сильно высыхаютъ и дѣлаются жесткими. Чтобы мясо не приставало къ столу и тяпкѣ, ихъ слѣдуетъ смочить холодной водой.

Послѣ отбиванiя кусокъ мяса надо связать такъ называемыми голландскими нитками вдоль и поперекъ, чтобы оно сохранило данную ему форму. Жаркiя, подаваемыя на костяхъ, а также мелко нарѣзанное и рубленное мясо не связываются.

Для большей сочности мясо затѣмъ шпигуется свинымъ саломъ. Для этого надо брать отъ свѣжаго свиного сала часть, находя-

щуюся подъ кожей, какъ наиболѣе крѣпкую, нарѣзать ее вдоль волоконъ длиненькими кусочками, вкладывать кусочки сала въ шпиговку, прокалывать мясо поперекъ волоконъ и, пропустивъ черезъ проколотое мѣсто, осторожно выдергивать, чтобы сало осталось.

Мясо за нѣсколько часовъ до употребленія можно мариновать въ уксусѣ, т. е. залить мясо вскипяченнымъ съ кореньями и пряностями и остывшимъ уксусомъ № 223. Иногда мясо для большей пикантности маринуется въ винѣ, а также въ прованскомъ маслѣ съ кореньями и пряностями. Солить мясо не слѣдуетъ задолго до его приготовленія, такъ какъ соль вытягиваетъ соки и дѣлаетъ мясо жесткимъ. Солить слѣдуетъ передъ тѣмъ, какъ ставить на огонь. Рубленное мясо солится при продѣлываніи.

Мясо жарится на плитѣ или въ духовкѣ. При жареніи на плитѣ необходимо сначала поджарить мясо съ обѣихъ сторонъ на сильномъ огнѣ, а затѣмъ дожаривать на маломъ. При жареніи мяса въ духовкѣ нужно его также ставить сначала въ сильный жаръ, чтобъ на поверхности мяса образовалась румяная корочка, которая задерживаетъ въ мясѣ сокъ и придаетъ жаркому красивый видъ. Когда мясо со всѣхъ сторонъ подрумянится, уменьшить жаръ и дожаривать до готовности, часто поливая сокомъ. Готовность мяса узнается прокалываніемъ его, въ самомъ толстомъ мѣстѣ, вилкой или толстой иглой. Если при прокалываніи игла или вилка входитъ свободно и показывается бѣлый сокъ, а не кровяной, — значитъ мясо готово.

Не слѣдуетъ жаркое нарѣзывать только что вынутымъ изъ печи, необходимо дать ему полежать минутъ 10, такъ какъ горячее жаркое, какъ и горячій хлѣбъ, рѣзать трудно. Рѣжется жаркое обязательно поперекъ волоконъ и наискось.

---

За послѣднее десятилѣтіе во всей Европѣ усиленно стали разводить **кроликовъ,** дающихъ прекрасное, по питательнымъ свойствамъ своимъ, близкое къ куриному, мясо, довольно цѣнныя шкурки и волосъ. Какъ содержаніе, такъ и разведеніе кроликовъ настолько просты и не требуютъ какихъ либо особенныхъ приспособленій, что на этотъ родъ живности должно быть обращено особое вниманіе хозяекъ.

Существуетъ много породъ кроликовъ, начиная отъ самыхъ мелкихъ и легкихъ, и кончая бельгійскими, которые, при условіи хорошаго ухода и питанія, достигаютъ полупуда вѣса.

Обыкновенно кролика рѣжутъ по горлу, оглушивъ предварительно ударомъ по головѣ сзади ушей, за 3—4 дня до употребленія. Выпускаютъ кровь въ горшокъ съ небольшой добавкой уксуса и употребляютъ для приготовленія кровяной колбасы, по вкусу не уступающей свиной. Послѣ снятія шкурки и чистки, отъ кролика

7—8 ф. живого вѣса, остается около 5 ф. мяса, считая въ томъ числѣ сало, легкія, печень и сердце.

Разбивъ голову, вынимаютъ мозги и языкъ, изъ черепныхъ костей, бочковъ, брюшка и внутренностей варятъ бульонъ; вынувъ эти мясныя части и протеревъ черезъ сито, добавляютъ кровь, еще разъ проваривають со специями и получаютъ фаршъ для колбасы.

Мясо кролика полезно до употребленія помочить около сутокъ въ водѣ съ примѣсью уксуса.

---

## 98. Говяжье жаркое обыкновенное.

Взять 2—3 ф. говядины, перемыть въ холодной водѣ. Распустить на противень кусокъ масла или жиру, положить говядину, посолить, положить туда — же нарѣзанную мелко морковь, луковицу и петрушку, лавроваго листа, перца, обжарить, затѣмъ подлить понемного бульона или воды и поставить въ духовку. Говядину часто переворачивать и поливать сокомъ.

Когда — же жаркое готово, слить соусъ въ кастрюльку, добавить холодной воды, остудить, снять поднявшійся на верхъ жиръ, сокъ — же процѣдить, прибавивъ въ него бульону (или воды), вскипятить, затѣмъ говядину нарѣзать, сложить на блюдо, облить соусомъ, остальной соусъ влить въ соусникъ, подавать.

Выдать: 2—3 ф. говядины, 1 морковь, 1 луковицу, 1 петрушку, 2 шт. лавр. листа, 5 зерн., перцу 2—3 лож. масла.

## 99. Ростбифъ.

Ростбифомъ называется вся филейная часть съ внутренной и наружной вырѣзкой. Покупается ростбифъ по числу позвонковъ, но меньше 2 — 3 жарить неудобно, такъ какъ отъ меньшаго количества вырѣзка очень незначительна. Жарятъ обыкновенно ростбифъ такъ, что онъ внутри остается розоватымъ, чуть чуть съ кровью. Готовность узнается также, какъ и во всякомъ жаркомъ, прокалываніемъ иголкой или вилкой. Если игла или вилка входитъ свободно и не вытекаетъ кровяной сокъ, значитъ готовъ.

Взять 7 — 8 ф. ростбифа, срѣзать сбоку лишній жиръ, сверху оставить, очистить отъ жилъ и пятенъ на жиру, связать голландскими нитками, посолить, положить на противень, жирной стороной внизъ, облить сверху подрумяненнымъ масломъ и поставить въ очень горячую печь. Если печь уже слишкомъ горяча, прикрыть ростбифъ бумагой, смазанной жиромъ. Когда ростбифъ зарумянится съ одной стороны, переворачивать на другую. Когда ростбифъ весь зарумянится, подлить воды, или бульона, дожаривать, сбавивъ жаръ и поливая каждыя 10 м. стекаю-

щимъ на противень сокомъ, прокалывая мясо большой вилкой при этомъ и подливая въ сокъ каждый разъ немного воды или бульона. Когда ростбифъ уже готовъ, слить сокъ въ широкую посуду, добавить ½ ст. холодной воды, когда онъ остынетъ, снять сверху жиръ, сокъ процѣдить, вскипятить, подавать. Мясо тѣмъ временемъ отставить, чтобы немного остыло, затѣмъ снять нитки, отдѣлить отъ костей внутреннюю вырѣзку, затѣмъ наружную нарѣзать длинными продолговатыми кусками, поперекъ волоконъ, уложить на блюдо и подавать.

Выдать: 7 — 8 ф. ростбифа, масла 3 лож.

## 100. Бифштексъ.

Очистить предназначенное для бифштексовъ филе отъ лишняго жира и сухожилій, разрѣвать поперекъ волоконъ большими ломтиками около ½ ф. каждый, толщиной приблизительно въ палецъ, отбить каждый бифштексъ металлической тяпкой, придавъ ему круглую форму, но не дѣлать его слишкомъ тонкимъ, иначе будетъ не вкусно, обвязать нитками, посолить съ обѣихъ сторонъ. На горячей скороводѣ распустить кусочекъ масла, положить бифштексъ и жарить на сильномъ огнѣ. Когда съ одной стороны бифштексъ подрумянится, перевернуть его на другою и тоже подрумянить. Затѣмъ отставить сковороду на малый огонь и дожаривать до полной готовности. Жарить отъ 7 до 15 м. По желанію оставить немного съ кровью. Какъ только бифштексы готовы, положить ихъ на горячее блюдо, а на сковородку прибавить немного бульону или воды, прокипятить, процѣдить, полить бифштексы этимъ сокомъ, посыпать тертымъ хрѣномъ и подавать. Масла на жареніе бифштексовъ надо чуть чуть, только чтобы дно сковороды не было сухое.

Выдать: 3 ф. вырѣзки, маленькій кусочекъ масла, хрѣнъ.

## 101. Антрекотъ.

Антрекотомъ называется верхняя часть края, соотвѣтствующая телячьей котлетной части. Она продается по костямъ, а не на фунты. Если антрекотъ отъ мелкой туши, то на каждую персону полагается по одной кости, если — же отъ крупной, то одна кость разчитывается на двѣ или три персоны.

Взять нѣсколько костей антректора, срубить съ нихъ позвонки, разрѣзать мясо вдоль по костямъ, зачистить каждую кость, придавъ ей форму отбивной котлеты, при этомъ надо срѣзать лишній жиръ, а также часть мяса у окончаніи кости и сравнять края. Оставшіеся обрѣзки можно употребить на другой день на рубленныя блюда. Всѣ жилы, находящіяся въ серединѣ мяса, надо надрѣзать, чтобы при жареніи антрекотъ не стянулся. Отбить металлической тяпкой каждую штуку, чтобы онѣ всѣ были одинаковой толщины, посыпать ихъ съ обѣихъ сторонъ солью, перцемъ и мукой. Распустить на сковородѣ кусокъ масла, поло-

жить на него антрекотъ цѣликомъ и жарить, какъ бифштексъ, но только дольше (до 20 м.). Когда готовъ — положить антрекотъ на блюдо, посыпать тертымъ хрѣномъ, облить сокомъ, подавать. Если антрекотъ очень большой, то, обжаривъ на плитѣ, поставить въ духовку на $1/2$ — $3/4$ ч. и дожарить, часто поливая сокомъ.

Выдать: Антрекотъ, 2 л. масла, соли, перцу, $1/2$ ст. муки хрѣну.

### 102. Филе жареное.

Очистить филейную вырѣзку, обрѣзать пленки и жилы, удалить лишній жиръ, обтереть мокрымъ полотенцемъ (филе, какъ самое нѣжное мясо мочить въ водѣ не слѣдуетъ). Завязать голландскими нитками, придавъ мясу правильную форму, посолить, посыпать перцемъ, положить на противень, полить подрумяненнымъ масломъ, посыпать мелко изрубленными кореньями и поставить въ горячую духовку. Когда филе зарумянится, подлить въ сокъ бульону или воды и дожаривать, часто поливая сокомъ. Когда филе готово — дать остыть минутъ 10 и затѣмъ нарѣзать длинными ломтиками наискось поперекъ волоконъ. Съ сока снять жиръ, процѣдить, частью полить филе, а остальной подавать въ соусникѣ.

Выдать: Филе 2—3 ф., кореньевъ по 1 шт., 2 ложки масла.

### 103. Клопсъ.

Взять 2 ф. говядины отъ филейной части или тонкаго края, очистить отъ костей и жилъ, нарѣзать продолговатыми тонкими ломтиками, побить тяпкой, посыпать съ обѣихъ сторонъ перцемъ, мукой и солью. Поджарить на сковородкѣ въ маслѣ 2 мелко изрубленныя луковицы; когда готовы, — положить мясо, добавить 2—3 л. бульону и тушить подъ крышкой, пока будетъ мягкое, при этомъ встряхивать, чтобы не пригорѣло и, если нужно, добавлять бульона. Въ соусъ можно добавить 2 лож. сметаны.

Выдать: 2 ф. мяса, 2 лож. масла, 2 луковицы, соли, перца, муки для обсыпки, 2 лож. сметаны.

### 104. Рубленныя котлеты.

Взять $1\frac{1}{2}$—2 ф. мяса (на котлеты берется обыкновенно говядина отъ сѣка, изъ передней лопатки, отъ бедра, обрѣзки толстаго филе), обмыть, нарѣзать небольшими кусочками, класть ихъ понемногу въ мясорубку и пропустить два раза. Взять $1/2$ ф. бѣлой булки, срѣзать корку, разрѣзать, смочить въ молокѣ, водѣ или бульонѣ, смѣшать съ мясомъ и еще разъ пропустить черезъ машинку. Взять луковицу, мелко накрошить и обжарить въ маслѣ; когда зарумянится — вложить въ мясо, перемѣшать, добавить немного соли, перца, 1 яйцо, все хорошенько перемѣшать

и выдѣлывать на доскѣ продолговатыя котлеты, въ палецъ толщиной, обваливая ихъ въ мелко просѣянныхъ сухаряхъ.

Распустить на сковородѣ кусокъ масла, положить котлеты, поджарить съ обѣихъ сторонъ, сначала на сильномъ огнѣ, затѣмъ на слабомъ. (Котлеты готовы, если, при давленіи на нихъ ножикомъ, покажется бѣлый сокъ, а не красный). Переложить котлеты на горячее блюдо, а на сковородку прибавить немного масла, бульона (если нѣтъ — воды), вскипятить, процѣдить и подлить на блюдо.

Выдать: 1 $1/2$—2 ф. мяса, $1/2$ булки, 1 яйцо, соли, перца, мелко просѣянныхъ сухарей, 3 лож. масла.

Примѣчаніе. Изъ экономіи — мяса можно взять меньше, приготовлять рубленныя котлеты, беря двойную порцію булки и прибавляя 2—3 шт. картофели, которыя сварить и вмѣстѣ съ мясомъ также пропустить черезъ машинку.

### 105. Рулетъ изъ рубленой говядины.

Приготовить мясо такъ-же, какъ и для котлетъ № 104, только придать ему форму продолговатой булки. Положить его на противень, сгладить, смазать яйцомъ, посыпать сухарями, облить масломъ и поставить въ горячую духовку. Когда хорошенько зарумянится — прибавить немного бульона (или воды) и изрѣдка поливать образовавшимся сокомъ. Жарить около часа. Подавать.

### 106. Битки въ сметанѣ.

Приготовить мясо, какъ для котлетъ № 104, хорошенько размѣшать и сдѣлать круглые, плоскіе битки, обвалять ихъ въ мукѣ и поджарить съ обѣихъ сторонъ на сковородкѣ, въ распущенномъ на ней маслѣ. Когда съ обѣихъ сторонъ зарумянятся, залить ихъ на сковородкѣ 2 ст. сметаны и поставить въ духовку, чтобы сверху образовалась румяная корочка. Подавать съ картофельнымъ пюре или жаренымъ картофелемъ.

Выдать: $1^1/_2$—2 ф. мяса, $1/2$ ф. бѣлой булки, 1 луковицу, 1 лож. масла, 2 лож. муки, 2 лож. масла для жаренія, 2 ст. сметаны.

### 107. Отварная говядина (Бефъ Бульи).

Взять 3—4 ф. говядины безъ костей отъ огузка, очистить, обмыть, опустить въ соленый крутой кипятокъ, положить туда-же пучекъ зелени, накрыть крышкой. Сначала поварить на большомъ огнѣ, а затѣмъ поставить на малый огонь и варить въ продолженіи 1—$1^1/_2$ часа т. е. до тѣхъ поръ, пока при прокалываніи толстой иглой, не будетъ показываться болѣе кровяного сока и игла свободно будетъ входить. Вынуть мясо, дать минутъ 10 полежать, нарѣзать тонкими ломтиками поперекъ волоконъ, уложить, придавая форму цѣлаго куска, подавать съ хрѣновымъ соусомъ № 176 и отварнымъ картофелемъ и другой зеленью. Оставшійся бульонъ употребить на супъ.

### 108. Тушоное мясо (Бефъ эстуфато).

Взять 2—3 ф. говядины, огузка или сѣка, очистить, отбить тяпкой, обвязать голландскими нитками, посолить.

Распустить въ кастрюлѣ немного масла, положить говядину и подрумянить со всѣхъ сторонъ; когда мясо зарумянится, положить въ кастрюлю нарѣзанныхъ кореньевъ, 1 морковку, 1 петрушку, $^1/_2$ сельдерея, очищенный, мелко изрубленный лукъ; нѣсколько зеренъ перца, лавроваго листа, добавить немного слегка поджареннаго пюре-томатъ, влить нѣсколько ложекъ бульона, накрыть крышкой и поставить тушиться въ духовку часи па $1^1/_2$, каждыя 10 мин. поливая образовавшимся сокомъ. Когда мясо готово — выпуть, снять нитки, дать постоять минутъ 10, а затѣмъ нарѣзать тонкими ломтиками поперекъ волоконъ и уложить на блюдо въ видѣ цѣльнаго куска. Соусъ процѣдить, полить жаркое, подавать. Бефъ эстуфато подается съ жареннымъ картофелемъ или отварными макаронами.

Выдать: 2—3 ф. мяса, 1 морковку, 1 пѐтрушку, $^1/_2$ сельдерея, 1 луковицу, лавроваго листа, перца, 2 лож. масла.

### 109. Бефъ а ля модъ.

Приготовляется также, какъ бефъ эстуфато, только передъ приготовленіемъ мясо шпигуется свинымъ саломъ и въ соусъ не кладется пюре-томатъ, а передъ тѣмъ, какъ обливать жаркое, соусъ заправляется 1 ложкой муки (см. основн. соусъ № 170).

### 110. Бефъ Строгановъ.

2 фун. мягкой говядины нарѣзать маленькими кубиками, посыпать солью и немного перцемъ. Приготовить красный основной соусъ № 170, прибавить въ него 1 ч. лож. готовой горчицы, соли, перцу, если есть, 2 лож. сметаны. Мясо-же тѣмъ временемъ поджарить на сковородкѣ, распустивъ на ней 1 ложку масла, и прибавивъ мелко изрубленную луковицу. Когда поджарится, переложить его въ соусъ, накрыть крышкой и поставить на $^1/_4$ ч. въ духовку или на край плиты, чтобы утушилось, подавать.

Выдать: 2 ф. мягкой говядины, 1 лож. муки, $2^1/_2$ лож. масла, 1 ч. лож. горчицы, соли, перца, (2 лож. сметаны).

### 111. Зразы съ кашей.

2—$2^1/_2$ ф. мягкой говядины (филейной части или сѣка) нарѣзать небольшими кусочками пальца въ 2 толщиной, побить съ обѣихъ сторонъ тяпкой, посолить, посыпать перцемъ и каждый кусочекъ наполнить фаршемъ изъ гречневой каши съ мелко нашинкованнымъ и поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, затѣмъ свернуть ихъ въ трубочки, завязать нитками, обвалять въ мукѣ. Распустить въ сотейникѣ 2 лож. масла, положить зразы и обжа-

рить ихъ со всѣхъ сторонъ. Когда поджарятся — влить 1 ст. бульона (или воды), добавить $^1/_2$ ст. сметаны и, накрывъ крышкой, поставить тушиться въ духовку или на край плиты на $^1/_2$ ч. Подавая, полить соусомъ, въ которомъ тушились.

Зразы можно также фаршировать отварнымъ рисомъ съ мелко порубленными крутыми яйцами ($^1/_2$ ф. риса, 2 яйца).

Выдать: 2—$2^1/_2$ ф. мяса, $2^1/_2$ лож. масла, 1 луковицу, 1 лож. муки, гречневой каши для фарша, $^1/_2$ ст. сметаны.

### 112. Зразы Нельсонъ.

Приготовить мясо для зразъ, какъ сказано выше, посолить, посыпать перцемъ. Распустить на сковородкѣ 2 лож. масла и поджарить въ немъ приготовленные кусочки мяса. Приготовить слѣдующій фаршъ: 2 луковицы мелко нашинковать, поджарить въ $^1/_2$ лож. масла, $^1/_2$ ф. грибовъ мелко порѣзать и также поджарить. затѣмъ смѣшать съ лукомъ. Взять глубокій сотейникъ или горшокъ, положить въ него рядъ поджареннаго мяса, сверху рядъ фарша, затѣмъ опять мяса и т. д. На сковородкѣ же, на которой жарилось мясо, приготовить сметанный соусъ № 171, залить имъ уложенныя зразы и поставить тушиться въ духовку, закрывши крышкой на $^1/_2$ ч. Подавать въ той-же посудѣ.

Выдать: 2—$2^1/_2$ ф. мяса, $^1/_2$ ф. грибовъ, 2 луковицы, 1 лож. муки, 3 лож. масла, 1 ст. сметаны.

### 113. Голубцы.

1 ф. мяса пропустить черезъ мясорубку, $^1/_2$ ф. риса отварить до мягкости, остудить, перемѣшать съ мясомъ, посолить, прибавить перцу. Приготовить капустные листы слѣд. образомъ: взять большой кочанъ капусты, снять съ него листья, положить ихъ па $^1/_4$ часа въ холодную воду. Послѣ этого слить воду, залить листья кипяткомъ. поставить на плиту, дать разъ вскипѣть и слить воду. Затѣмъ, вырѣзая изъ листьевъ развѣтвленіе кочерыжки, наполнить ихъ приготовленнымъ фаршемъ, завернуть, загнувъ концы въ середину (можно обвязать нитками), поджарить па сковородкѣ со всѣхъ сторонъ въ 2-хъ ложкахъ масла, сложить въ кастрюлю или глубокій сотейникъ, на сковородкѣ же, на которой жарились голубцы, приготовить основной красный соусъ № 170 или соусъ-томатъ № 174, залить имъ голубцы, поставить въ духовку и тушить подъ крышкой до мягкости, поливая изрѣдка соусомъ.

Выдать: 1 ф. мяса, $^1/_2$ ф. риса, 1 большой кочанъ капусты. 2 лож. масла и все необходимое для основного краснаго соуса № 170 или соуса томатъ № 174.

### 114. Тифтельки.

2 ф. мяса вымыть, пропустить черезъ мясорубку, 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ маслѣ, смѣшать съ мясомъ,

добавить $^1/_2$ ф. бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ или водѣ, отжатаго и также пропущеннаго черезъ мясорубку, 1 яйцо, соли, перцу, хорошенько все перемѣшать, сдѣлать маленькіе шарики, обвалять ихъ въ мукѣ и обжарить на сковородкѣ до 2-хъ ложкахъ масла. Когда тифтельки подрумянятся со всѣхъ сторонъ, — сложить ихъ въ глубокій сотейникъ, на сковородкѣ же приготовить соусъ-томатъ № 174, облить имъ тифтельки, подавать.

Выдать: 2 ф. мяса, 1 луковицу $^1/_2$ ф. бѣлаго хлѣба, $2^1/_2$ лож. масла и все необходимое для соуса-томатъ № 174.

### 115. Рагу изъ оставшагося жаркого или вареннаго мяса.

Нарѣзать оставшееся жаркое или вареное мясо небольшими кусоками. 1 лож. муки поджарить въ 1 ложкѣ масла, развести 2-мя ст. бульона, прокипятить, залить приготовленное мясо, добавить штукъ 7 очищеннаго и разрѣзаннаго картофеля, букетъ зелени, лавр. листа, перца, потушить около полу часа, подавать. Если мясо осталось съ костями, снять, и нарѣзать кусочками мякоть, а изъ костей выварить бульонъ, изъ котораго сдѣлать соусъ.

Выдать: Оставшееся мясо съ костями, 1 лож. муки, 1 лож. масла, 7 шт. картофеля, букетъ зелени, лавр. листа, перца.

### 116. Бигосъ изъ кислой капусты.

3 ст. кислой капусты отжать, всполоснуть горячей водой, опять отжать, положить въ кастрюлю, залить бульономъ (или водой) добавить $^1/_4$ ф. свиного сала, закрыть крышкой и тушить на плитѣ. Когда капуста будетъ на половину готова, вынуть сало, нарѣзать его маленькими кусочками, смѣшать съ мелко нарѣзаннымъ, приготовленнымъ для бигоса мясомъ (оставшееся жаренное мясо, оставшаяся дичь, жаренная колбаса, сосиски), положить въ капусту, посолить, посыпать перцемъ. 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ 1 ложкѣ масла, посыпать $^1/_2$ ложкой муки, опять поджарить, положить въ капусту и тушить ее, закрывъ крышкой, до мягкости, часто помѣшивая, чтобы капуста не пригорѣла.

Выдать: Оставшееся жаркое, сосиски или колбасу, $^1/_4$ ф. свиного сала, луковицу, 1 лож. масла, $^1/_2$ лож. муки, 3 ст. кисл. капусты.

### 117. Языкъ.

Бычачій языкъ сварить въ соленомъ кипяткѣ съ кореньями, опуская его въ уже кипящую воду. Когда сварится до мягкости,— вынуть, снять кожу, нарѣзать тонкими ломтиками, подавать съ отварнымъ картофелямъ и горячимъ соусомъ изъ хрѣна № 176.

## 118. Солонина.

Кусокъ солонины въ 2 — 3 ф. въ теченіе нѣсколькихъ часовъ мочить въ водѣ, мѣняя ее. Связать кусокъ голландскими нитками, положить въ кастрюлю, обдать кипяткомъ, слить его и залить холодной водой, чтобъ весь кусокъ былъ покрытъ. Положить букетъ зелени, накрыть крышкой, поставить на плиту; когда закипитъ — отставить на малый огонь и варить до готовности. Готовую солонину нарѣзать ломтиками поперекъ волоконъ, сложить на блюдо, огарнировать кругомъ картофельнымъ пюре, полить хрѣновымъ соусомъ, № 176 подавать. Часть соуса подать отдѣльно въ соусникѣ.

Выдать: 2 — 3 ф. солонины, букетъ зелени и все нужное для картофельнаго пюре и хрѣноваго соуса 176.

## 119. Жареная печенка.

2 ф. печенки очистить отъ пленки, вымочить въ холодной водѣ, чтобы удалить лишнюю кровь, всполоснуть, нарѣзать поперекъ волоконъ небольшими ломтиками, обсыпать солью, перцемъ, обвалять въ мукѣ. Распустить на сковородкѣ 2 — 3 лож. масла, поджарить въ немъ съ обѣихъ сторонъ куски печенки, переложить ихъ въ сотейникъ. На сковородкѣ, на кот. жарилась печенка, приготовить сметаный соусъ № 171, залить имъ печенку, потушить подъ крышкой около $^1/_4$ ч., подавать.

Выдать: 2 ф. печенки, 2—3 лож. масла, соли, перца, и все необходимое для сметаннаго соуса № 171.

## 120. Окорокъ телятины.

Взять цѣлую заднюю четверть телятины, т. е. окорокъ, очистить, т. е. срѣзать лишній жиръ, пленки, обмыть, обсушить, посолить, положить на противень. Поливъ сверху 2 лож. растопленнаго масла, поставить въ горячую духовку. Когда подрумянится со всѣхъ сторонъ, — подлить $^1/_2$ ст. воды и, уменьшивъ жаръ, жарить до мягкости, поливая каждыя 10 м. стекшимъ сокомъ. Жарить 1 $^1/_2$—2 ч. въ зависимости отъ величины окорока. Телятина нѣжнѣе говядины и, потому, доходитъ до готовности скорѣе. Готовность узнается прокалываніемъ иглой или вилкой, при которомъ не должна показываться кровь. Чтобы окорокъ сверху не пригорѣлъ, можно покрывать его смазанной жиромъ бумагой. Когда жаркое готово — вынуть, дать остыть минутъ 10, послѣ чего нарѣзать наискось поперекъ волоконъ тоненькими ломтиками, оставляя ихъ на кости, чтобы окорокъ имѣлъ цѣлый видъ, полить сокомъ, снявъ съ него предварительно жиръ и процѣдивъ, остальной сокъ подавать въ соусникѣ.

Выдать: Окорокъ телятины, 2 лож. масла.

## 121. Телятина подъ бешемелью.

Нарѣзать оставшееся мясо отъ жаренаго телячьяго окорока на небольшіе кусочки и сложить ихъ на эмалированное или металлическое блюдо, перекладывая каждый рядъ ломтиковъ бешемелью № 183, посыпая сверху тертымъ сыромъ. Сверху покрыть густымъ слоемъ бешемели, посыпать тертымъ сыромъ, покропить немного растопленнымъ масломъ, поставить блюдо въ духовку) чтобы на бешемели образовалась румяная корочка, (минутъ на 20, послѣ чего подавать на томъ же блюдѣ.

Выдать: Все нужное для бешемели № 183.

## 122. Отбивныя телячьи котлеты.

Отбивныя котлеты можно покупать поштучно; при этомъ нужно стараться брать заднія котлеты, т. к. чѣмъ ближе къ шеѣ— тѣмъ котлеты меньше. Можно также брать цѣлое телячье карре, срубить съ него верхніе позвонки, выдернуть жилу, разрѣзать вдоль по ребрамъ на котлеты, каждую изъ нихъ обчистить, т. е. срѣзать лишнее мясо съ косточки, срѣзать наружныя сухожилія, надрѣзать внутреннія, чтобы при жареніи котлету не стянуло, отбить легонько тяпкой, чтобы котлета всюду была одинаковой толщины, посолить съ обѣихъ сторонъ, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ (или безъ яйца — въ мукѣ). Распустить на скороводкѣ 2 ложки масла, когда оно подрумянится, положить котлеты, обжарить съ обѣихъ сторонъ сначала на сильномъ огнѣ, пока зарумянятся, а затѣмъ — дожарить на болѣе слабомъ, подавать. На сковородку добавить бульона или воды, вскипятить, процѣдить, подавать къ котлетамъ.

Обрѣзки отъ зачистки котлетъ можно употребить на рубленныя телячьи котлеты.

Выдать: 6 шт. телячьихъ отбивныхъ котлетъ, 2 лож. масла, 1 яйцо, немного сухарей, (или $^1/_2$ ст. муки.)

## 123. Шнитцель.

2—3 ф. телятины отъ почечной части нарѣзать небольшими продолговатыми ломтиками, слегка отбить тяпкой, посыпать съ обѣихъ сторонъ солью, перцемъ, смазать яйцомъ и обвалять въ мелко просѣянныхъ сухаряхъ (или безъ яйца обвалять въ мукѣ). Распустить на сковородкѣ 2 лож. масла, пложить на него, когда оно зарумяниться, шнитцеля, поджарить съ обѣихъ сторонъ сначала на сильномъ огнѣ, а затѣмъ дожаривать на маломъ. Подавать, положивъ поверхъ каждаго шнитцеля кусочекъ очищеннаго отъ кожи лимона.

Выдать: 2—3 ф. телятины, 2 лож. масла, соли, перца, яйцо, мелко просѣянныхъ сухарей.

### 124. Рубленныя телячьи котлеты.

$1^1/_2$ ф. телятины обмыть, нарѣзать кусочками, пропустить черезъ мясорубку съ $^1/_8$ ф. почечнаго телячьяго жира (или прибавить въ мясо 2 лож. масла). $^1/_2$ ф. бѣлой булки намочить, срѣзавъ корку, въ молокѣ ($^1/_2$ ст.) и вмѣстѣ съ молокомъ добавить въ мясо, положить соли, перца, хорошенько все перемѣшать, сдѣлать котлеты (какъ мясныя), обвалять ихъ въ сухаряхъ (можно предварительно смазать яйцомъ) и поджарить на растопленномъ кипящемъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ до готовности. (Готовность котлетъ опредѣляется тѣмъ, что при надавливанiи ихъ долженъ показываться бѣлый сокъ, а не кровяной). Когда котлеты готовы, выложить ихъ на блюдо, а на сковородку, на который она жарились, налить немного бульону. вскипятить, процѣдить, облить котлеты, подавать.

Выдать: $1^1/_2$ ф. телятины, $^1/_8$ почечнаго жира (или 2 лож. масла), $^1/_2$ бѣлой булки, $^1/_2$ ст. молока, 2 лож, масла для жаренья, мелко просѣянныхъ сухарей, соли, перцу.

### 125. Телячья грудинка.

3 ф. телячьей грудинки обмыть, опустить въ кипящiй бульонъ или просто въ соленый кипятокъ и сварить до мягкости на небольшомъ огнѣ. (Варится часа $1^1/_2$). Отдѣльно отварить въ водѣ $^1/_2$ ф. рису. Когда грудинка готова, вынуть, нарѣзать ее вдоль по костямъ, положить на блюдо, кругомъ обложить рисомъ и залить бѣлымъ соусомъ № 175, положивъ въ него 3 кусочка очищеннаго отъ кожицы лимона. Подавать.

Выдать: 3 ф. телячьей грудинки, $^1/_2$ ф. рису, необходимое для бѣлаго соуса № 175, 2 кусочка лимона.

### 126. Телячьи ножки жаренныя.

3 телячьи ножки обварить кипяткомъ, очистить отъ шерсти, перемыть, положить въ холодную воду, прибавить кореньевъ по $^1/_2$ штуки, 5 зерн. перца, 2 лавр. листа и поставить вариться часа на 2—3. Когда кости легко будутъ отставать отъ мяса, вынуть ножки, выбрать всѣ косточки, остудить, разрѣзать каждую ножку на двѣ части, обвалять въ яйцѣ и мелко просѣянныхъ сухаряхъ и поджарить на сковородкѣ въ 2-хъ лож. масла съ обѣихъ сторонъ. Подавать съ кисло-сладкимъ соусомъ № 181.

Выдать: 3 телячьи ножки, кореньевъ по $^1/_2$ шт., 5 зер. перца, 2 лавр. листа. 1—2 яйца, сухарей, 2 л. масла, необходимое для кисло-сладкаго соуса № 181. Оставшiйся отъ ножекъ наваръ можно употреблять на ланспикъ для заливного или маioнеза.

### 126а. Мозги съ лимоннымъ соусомъ.

Мозги омыть, сварить въ соленой водѣ, снять пленки, порѣзать на куски, смазать яйцомъ, обсыпать сухарями и поджарить

на маслѣ, къ которому прилить соусъ, приготовленный слѣд- образомъ: поджарить ложку муки въ ложкѣ масла, порѣзать на кружки 2—3 луковицы, налить бульономъ и сварить, затѣмъ процѣдить сквозь сито, прибавить лимоннаго соку и перцу мелко нарубленной зелени.

Выдать: 2 ф. мозговъ, 1 лож. муки, 3 лож. масла, $^1/_2$ лимона, цедры съ $^1/_2$ лимона, 1 лож. сухарей.

## 127. Колдуны.

1 ф. говядины и $^1/_2$ ф. почечнаго жира пропустить черезъ мясорубку, прибавить поджаренную въ $^1/_2$ лож. масла мелко нашинкованную луковицу, соли, перца, хорошенько все перемѣшать.

Приготовить крутое тѣсто изъ 1 ф. муки, $^1/_2$ ст. воды, 1 яйца, (при желаніи можно дѣлать и безъ яйца), тонко раскатать. Вырѣзать выемкой кружечки, положить на каждый изъ нихъ кусочекъ приготовленнаго фарша, плотно залѣпить края, какъ у вареннковъ, опустить въ соленый кипятокъ и варить около 10 м., пока всѣ колдуны не всплывутъ на поверхность, вынуть дуршляковой ложкой и подавать. обливъ распущеннымъ масломъ. Отдѣльно къ колдунамъ подать распущенное масло, уксусъ и перецъ.

Выдать: 1 ф. говядины, $^1/_2$ почечнаго жира, $^1/_2$ лож. масла, 1 луковицу, 1 ф, муки, (1 яйцо).

## 128. Пельмени.

Пельмени приготовляются также, какъ колдуны, только фаршъ для нихъ приготовляется изъ 2-хъ сортовъ мяса: говядины и свинины и дѣлаютъ ихъ не такими большими, какъ колдуны.

Выдать: $^1/_2$ ф. говядины, $^1/_2$ ф. свинины, остальное какъ для колдуновъ.

## 129. Бараній окорокъ.

Чтобы нѣсколько отбить специфическій вкусъ барана, нужно бараній окорокъ намочить на нѣсколько часовъ въ холодной водѣ или уксусѣ. Вынуть, очистить, натереть солью, при желаніи нашинковать чеснокомъ, положить на противень жирной стороной вверхъ, облить ложкой растопленнаго масла или собственнаго жира и поставить въ горячую духовку. Когда баранина со всѣхъ сторонъ зарумянится, уменьшить жаръ, подлить на противень нѣсколько ложекъ бульона или воды и каждыя 10 мин. поливать баранину образовавшимся сокомъ, подливая въ него изрѣдка бульонъ или воду и прокалывая мясо въ нѣсколькихъ мѣстахъ вилкой. Жарится бараній окорокъ $1^1/_2$—2 часа въ зависимости отъ величины. Чтобы сверху окорокъ не пригорѣлъ, можно покрывать его смазанной жиромъ бумагой. Когда готовъ,

(готовность опредѣляется, какъ и у всякаго другого мяса), вынуть, дать постоять минутъ 10, положить на блюдо и нарѣзать тонкими кусочками. Сокъ же процѣдить, снять сверху лишній жиръ, подогрѣть, полить баранину, а остальной подать отдѣльно въ соусникѣ.

Выдать: Окорокъ баранины, (ложку масла).

### 130. Отбивныя бараньи котлеты.

Взять котлетную часть, нарѣзать котлеты, беря на каждую по 2 ребра, причемъ одно ребро вынуть совершенно, а другое очистить, вынуть изъ мяса жилки, слегка отбить, посолить. Распустить на сковородкѣ 2 ложки масла, когда закипитъ — положить котлеты, поджарить съ одной стороны, затѣмъ перевернуть на другую. Когда съ обѣихъ сторонъ подрумянятся — дожарить до готовности на маломъ огнѣ (жарятся всего минутъ 15). Котлеты готовы, когда при надавливаніи ножемъ, показывается бѣлый сокъ, а не кровяной. Выложить ихъ на блюдо, на сковородку подлить немного воды, вскипятить, процѣдить часть сока на котлеты, а остальное въ соусникъ, подавать съ соусомъ — субизъ № 184.

Выдать: На 6 котлетъ — 12 реберъ, 2 ложки масла и все нужное для соуса субизъ № 184.

### 131. Шашлыкъ.

Взять 2 ф. жирной баранины отъ филе, нарѣзать мясо и сало небольшими ломтиками, слегка отбить, посыпать солью, перцемъ, уложить въ каменную чашку, перекладывая каждый рядъ баранины шинкованнымъ лукомъ, зеленью петрушки (по вкусу — чеснокомъ), залить вскипяченымъ со специями и остывшимъ уксусомъ № 223 и поставить мариноваться на нѣсколько часовъ. Затѣмъ вынуть, обсушить куски салфеткой и нанизать ихъ на металлическія шпильки или деревянныя лучинки, чередуя кусочекъ мяса съ кусочкомъ сала. За 10 м. до подачи зажарить шашлыкъ непосредственно на горячихъ угольяхъ.

Шашлыкъ можно также жарить на сковородкѣ, какъ бифштексъ. Подавать, не снимая со шпилекъ съ отварнымъ разсыпчатымъ рисомъ, поливъ сокомъ, образовавшимся на сковородкѣ.

Выдать: 2 ф. баранины, 1 лук., чесноку, петрушки, уксусу для маринованія.

### 132. Жаркое изъ свинины. (Буженина.)

3—4 ф. свинины отъ задняго окорока положить дня на 2—3 въ уксусъ для маринованія № 223. Затѣмъ зажарить на противнѣ, поливъ масломъ, какъ всякое другое жаркое. Жарить часа $1^1/_2$—2 въ зависимости отъ величины куска. Свинина вкусна только тогда, когда она очень хорошо прожарена.

Выдать: 3—4 ф. свинины, 1—2 л. масла.

### 133. Отбивныя свиныя котлеты.

Приготовляются какъ и телячьи № 122.

### 134. Ветчина вареная.

Взять копченый окорокъ, положить его въ воду на сутки, если же онъ очень соленый — на двое сутокъ. Слить воду, налить свѣжей, поставить на плиту и варить на маломъ огнѣ, закрывши крышкой, отъ $1^1/_2$ до 3-хъ ч. въ зависимости отъ величины окорока.

### 134а. Окорокъ ветчины запеченый.

Хорошю вымоченный (какъ сказано выше) окорокъ, вытереть до суха и завернуть въ коржъ изъ ржаной муки, приготовленный слѣдующимъ образомъ: взять 3—4 ф. непросѣянной, даже съ отрубями, ржаной муки, развести водой, чтобы образовалось густое тѣсто, раскатать качалкой коржъ такой величины, чтобы можно было завернуть въ него окорокъ, и, залѣпивъ послѣднiй со всѣхъ сторонъ,—поставить въ горячую русскую печь или духовку часа на 3—4. Что бы узнать, готовъ ли окорокъ, можно примѣнять слѣдующiй способъ: Взять большую иглу, проткнуть ею окорокъ въ самомъ толстомъ мѣстѣ насквозь, быстро вынуть иглу, замѣтивъ пальцемъ то мѣсто на иглѣ, по кокое она вошла въ окорокъ, и прикоснутся къ серединѣ вошедшей въ окорокъ части иглы губами. Если игла въ этомъ мѣстѣ холодная,— значитъ окорокъ еще не готовъ, если же горячая, значитъ готовъ.

### 135. Поросенокъ съ гречневой кашей.

Приготовить разсыпчатую гречневую кашу № 319. Печенку и сердце поросенка мелко порѣзать, поджарить въ ложкѣ масла на сковородкѣ, добавить въ кашу. Очистить, выпотрошить, вымыть и вытереть до суха поросенка, посолить внутри, нафаршировать приготовленной кашей, зашить разрѣзъ, подогнуть и связать ножки, положить на противень спиной вверхъ, натереть кожу прованскимъ масломъ, чтобы лучше хрустѣла, сверху полить растопленнымъ масломъ и поставить въ горячую духовку. Когда поросенокъ зарумянится, уменьшить жаръ и начать поливать поросенка стекшимъ сокомъ. Жарить около часа, подавать съ собственнымъ сокомъ.

Выдать: 3—4 ф. поросенка, $1^1/_2$ лож. прован. масла, 1—2 лож. масла коровьяго, 1 ф гречневой крупы, соли.

### 136. Поросенокъ холодный подъ хрѣномъ.

Взять совсѣмъ маленькаго молочнаго поросенка. Выпотрошивъ и вымывъ его, положить въ холодную воду, накрыть крышкой, поставить сначала на сильный огонь, пока не закипитъ, а затѣмъ — на слабый и варить на немъ поросенка до мягкости около $1^1/_2$—2 часовъ. Когда поросенокъ готовъ, снять съ плиты

кастрюлю, въ которой онъ варился, посолить отваръ и дать поросенку въ немъ остыть, послѣ чего нарѣзать на куски, облить соусомъ изъ хрѣна со сметаной № 177. Подавать.

### 137. Заяцъ.

Выпотрошить и вымочить въ холодной водѣ зайца, мѣняя нѣсколько разъ воду, Затѣмъ снять съ него всѣ пленки, отдѣлить грудь и переднія лапы, оставивъ для жаренія только заднія и спинку (переднія лапы и грудка обыкновенно совсѣмъ не жарятся). Вымочить въ холодной водѣ въ продолженіе нѣсколькихъ часовъ, чтобы удалить кровь, а потомъ положить на 10—12 часовъ для мариновки въ уксусъ № 223. Вынувъ изъ маринада, нашпиговать зайца свинымъ саломъ (см. общія свѣдѣнія о шпигованіи мяса), посолить, посыпать перцемъ, положить на сотейникъ, полить распущеннымъ масломъ и поставить въ духовку. Когда заяцъ подрумянится, добавить въ сотейникъ 2—3 лож. воды и начать поливать зайца каждыя 10 м. образовавшимся сокомъ. Жарится заяцъ 1—1½ ч. Когда заяцъ готовъ, вынуть, порубить на порціи на сотейникѣ же, на которомъ онъ жарился, приготовить сметанный соусъ № 171, полить зайца Подавать.

### 138. Заливное изъ кролика.

Порѣзать мясо кролика на кусочки, отварить до мягкости въ водѣ съ добавленіемъ уксуса, лавроваго листа, гвоздики, петрушки и другихъ кореньевъ. Выцувъ мясо дурхшляковой ложкой, оставшійся наваръ процѣдить черезъ сито, прибавить промытаго водой и распущеннаго въ кипяткѣ бѣлаго желатина (по разсчету 2—2½ зол. (10 гр.) на стаканъ) облить имъ мясо въ глубокой посудѣ, застудить. Подавать.

Выдать: 1 кролика, 2 зол. соли, ½ ст. хорошаго уксуса, 8—9 зол. бѣлаго желатина, лавроваго листа, гвоздики, перцу петрушки.

### 138а. Фрикассе изъ кролика.

Очистить отъ костей мясо кролика. Очистить 6—10 шт. картофеля, нарѣзать его сырымъ кружками. Въ чугунномъ котелкѣ распустить кроликовый жиръ, положить рядъ картофеля, посыпать солью и перцемъ, покрыть слоемъ тонко нарѣзаннаго лука, уложить куски кролика, посолить, поперчить, прибавить 3 истолченныхъ можжевеловыхъ ягоды и накрыть опять рядомъ лука и картофеля, сверхъ котораго положить ломтики сала (или немного масла или другого жира), все облить 1 ст. бульона изъ корней и тушить на слабомъ огнѣ.

Выдать: 2 ф. мяса кролика, 8—10 картофеля, 3 луковицы, 3 можжевеловыхъ ягоды (или немного капорцевъ), перцу, соли, ⅛ ф. сала или ложку масла.

### 138б. Жаркое изъ кролика.

Приготовляется также, какъ и изъ зайца № 137,

# Б. Домашняя птица.

## Общія свѣдѣнія.

При покупкѣ битыхъ домашнихъ птицъ надо обращать вниманіе на то, чтобы птица была свѣжая. Это узнается слѣдующимъ образомъ: у свѣжей птицы глаза блестящіе и полные, кожа сухая, не скользкая и всюду одинаковаго цвѣта (напримѣръ признакомъ недоброкачественности цыплятъ, являются зеленоватыя пятна на спинѣ). Лучше всегда брать молодую птицу, а не старую, и самку, а не самца. Молодая птица узнается по слѣдующимъ признакамъ: грудная кость легко гнется во всѣ стороны, кожа бѣлая, волоски, покрывающіе кожу, короткіе и ихъ мало; жиръ бѣлаго, а не желтаго цвѣта. У стараго пѣтуха гребень темно краснаго цвѣта; у стараго гуся лапы краснаго цвѣта, между тѣмъ, какъ у молодого онѣ бываютъ черныя или сѣрыя. У старой птицы ноги плохо гнутся и покрыты крупной чешуей. Старую птицу надо употреблять на супы и на рубленныя кушанія, а молодую на жаркое. Если покупаютъ птицу не битую, а живую, то надо зарѣзать ее за нѣсколько дней и повѣсить въ холодномъ мѣстѣ, чтобы мясо не было твердое. Ощипывая перья, надо наблюдать за тѣмъ, чтобы не прорывалась кожа, поэтому перья надо выдергивать въ томъ направленіи, какъ они расположены. Изъ домашней птицы, куры и цыплята не ощипываются, а прямо ошпариваются кипяткомъ и перья свободно снимаются.

Не слѣдуетъ, однако, долго держать куръ въ кипяткѣ т. к. отъ этого мясо теряетъ вкусъ. Очистивъ отъ перьевъ птицу, надо ее опалить для удаленія мелкаго пуха, котораго руками снять невозможно. Чтобы при этомъ кожа не закоптилась и не загорѣлась, надо птицу предварительно натереть мукой. Потрошить птицу надо послѣ опаливанія. Въ жаркое время птицу не слѣдуетъ держать долго не выпотрошенной т. к. внутренности ея легко портятся и птица можетъ получить непріятный запахъ внутренностей. Птица обыкновенно потрошится черезъ шею слѣдующимъ образомъ: отрѣзать голову и сдѣлать продолговатый разрѣзъ кожи отъ шеи къ спинѣ, вырѣзать шейные хрящи, горло и зобъ и черезъ образовавшееся отверстіе вынуть всѣ внутренности, при этомъ нужно остерегаться, чтобы не лопнулъ желчный пузырь, иначе мясо можетъ получить непріятный горькій вкусъ. Если же это по недосмотру случится, что обнаружится желтымъ цвѣтомъ вытекающей жидкости, сейчасъ же

нужно промыть эти мѣста въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ. Кромѣ того, птицу можно потрошить черезъ разрѣзъ внизу. Внутренности домашней птицы (потроха т. е. головка, ножки, печенка, сердце, пупокъ) употребляются преимущественно для суповъ. Послѣ потрошенія птицу слѣдуетъ промыть въ холодной водѣ, какъ снаружи такъ и внутри. Домашняя птица варится и жарится. Варится птица всегда въ кипяткѣ или въ горячемъ бульонѣ. Жарится птица крупная—въ духовкѣ, а мелкая—на плитѣ. Время, необходимое для жаренія птицы, зависитъ отъ ея величицы. Крупная птица (гусь, индѣйка и пр.) жарится отъ 1 $^1/_2$ до 3 час., мелкая же (цыплята) отъ 20 до 30 м. Готовность птицы узнается также, какъ и у мяса; прокалывается иглой, послѣ чего долженъ показаться свѣтлый, а не красный сокъ.

Нарѣзка птицы производится слѣдующимъ образомъ: сначала отдѣляются ножки отъ туловища по сочлененію если птица крупная, то разрубить ножку пополамъ по суставу. Послѣ этого срѣзываютъ крылышки вмѣстѣ съ тонкимъ ломтикомъ филе во всю его длину. Потомъ передняя часть туловища отдѣляется отъ задней въ продольномъ направленіи. Когда грудь отдѣлена отъ спинки, то приступаютъ къ нарѣзкѣ самаго филе, продольными ломтиками на кости, или же снимаютъ оба филе аккуратно съ кости и затѣмъ каждое филе нарѣзаютъ продольными ломтиками. Число этихъ ломтиковъ зависитъ отъ величины птицы: куриное филе рѣжется на 2 ломтика. Филе индѣйки и гуся на 7 и, иногда на 9 ломтиковъ. Спина разрубается пополамъ въ поперечномъ направленіи. Укладываютъ разрѣзанные куски слѣдующимъ образомъ: сначала кладется кожей вверхъ перерубленная спинка, на нее ставится грудная кость, на которую укладываютъ ломтики филе въ томъ порядкѣ въ какомъ они находились до нарѣзки. По бокамъ кладутъ крылышки и ножки на та мѣстѣ, гдѣ они находились до нарѣзки. Иногда птицу подаютъ фаршированной: 1) фаршированіе цѣлой птицы съ костями производится черезъ заднее отверстіе, которое спивается потомъ голландскими нитками, которыя при подачѣ выдергиваются; 2) фаршированіе птицы безъ костей производится слѣдующимъ образомъ: опаливъ и вымывъ птицу, сдѣлать продольный разрѣзъ на спинѣ. Оставивъ кости только у крылышекъ и у нижней части ножекъ, — весь остовъ отдѣлить отъ мяса острымъ ножомъ, смачивая его водой, и этотъ остовъ вынуть со всѣми внутренностями. Тогда вымывъ и натеревъ мясо солью сверху и внутри — нафаршировать и разрѣзъ на спинѣ зашить. 3) при фаршированіи птицъ только подъ кожей, костей вынимать не нужно, а лишь приподнять кожицу надъ филеями наложить подъ нее тонкими слоями фаршъ, кожицу затѣмъ зашить. Приподнимать кожицу нужно очень осторожно, чтобы не порвать ее, иначе фаршъ можетъ или выпасть или совсѣмъ засохнуть.

## 139. Жареные цыплята.

Ощипать, опалить, выпотрошить и вымыть нужное количество цыплятъ (½ цыпленка на человѣка) отрѣзать лапки и крылышки по 1-й суставъ, натереть сверху и внутри солью и обсыпать мукой. (Печенка и пупокъ у цыплятъ жарятся вмѣстѣ и прикрѣпляются у крылышекъ. Распустивъ въ кастрюлѣ 2—3 лож. масла, положить цыплятъ и обжарить, переворачивая на всѣ стороны. Когда готовы, вынуть, разрѣзать пополамъ. Въ кастрюлю же добавить ложку бульона или воды, вскипятить, процѣдить, полить цыпленка. Подавать.

Выдать. 3 цыпленка, 2—3 лож. масла.

## 140. Фаршированные цыплята.

Приготовить цыплятъ, какъ сказано выше, посолить, посыпать мукой, обмокнуть въ яйцо и обвалять въ мелко просѣянныхъ сухаряхъ, приготовить фаршъ слѣдующимъ образомъ: на каждаго цыпленка взять по ½ ст. высушенной и истолченной булки, ½ яйца, ½ лож. масла, 2 ложки молока, горсточку укропа и зеленой петрушки, ½ лож. соли. Все это размѣшать хорошенько, нафаршировать цыплятъ и зашить. Распустить на сотейникѣ масло. (1 лож. масла на 1 цыпленка) положить цыплятъ, обжарить со всѣхъ сторонъ. Когда цыплята зарумянятся — переложить ихъ въ глубокій сотейникъ. Въ сотейникъ же, на которомъ жарились цыплята, прибавить немного сметаны и бульона, дать вскипѣть, процѣдить соусъ на цыплятъ, накрыть крышкой и тушить на краю плиты минутъ 20, чтобы цыплята пропитались соусомъ. Когда будутъ готовы, — разрубить пополамъ, переложить на блюдо, полить частью соуса, остальной влить въ соусникъ. Подавать.

Выдать: 3 цыпленка, 3 лож. масла, 2 лож. сметаны, ½ ст. бульону. На фаршъ: 1½ ст. мелко истолч. сухарей, 1 яйцо. 1½ лож. масла, ¼ ст. молока, горсть укропу и петрушки, соли по вкусу.

## 141. Жареная курица.

Опалить, выпотрошить и посолить курицу (см. «общія свѣдѣнія») положить на небольшой противень, смазать масломъ, вставить въ горячую духовку; когда кругомъ обжарится, подлить 3—4 лож. воды и поливать стекшимъ сокомъ каждыя 10 минутъ. Когда готово, т. е. когда вилка легко будетъ проходить въ курици, вынуть изъ духовки, нарѣзать, соусъ процѣдить, полить курицу. Подавать

Выдать: Курицу, 2 лож. масла.

## 142. Тушеная курица.

Очистить и выпотрошить курицу, какъ указано въ «общихъ свѣдѣніяхъ», разрѣзать ее на 4 части, положить въ кастрюльку,

влить 1 ст. бульона, сока изъ двухъ лимоновъ, $^1/_4$ ф. масла, немного соли, покрыть плотно крышкой и тушить курицу до готовности. Подавать.

Выдать: 1 курицу, 2 лимона, 1 ст. бульона, $^1/_4$ ф. сливочнаго масла.

### 143. Вареная курица (или цыплята) съ рисомъ.

Очистить, опалить, выпотрошить и промыть курицу, связать ее нитками, опустить въ кипящій буьонъ, или соленый кипятокъ, съ букетомъ зелени и кореньевъ (1 морковь, 1 петрушка, 1 порей, 1 сельдерей). Закрыть крышкой и варить на медленномъ огнѣ часа $1^1/_2$. Когда готова, вынуть, снять нитки, разрубить на части, опустить въ тотъ-же горячій бульонъ и, когда согрѣется, вынуть, уложить на блюдо, обложить свареннымъ рисомъ, поливъ бѣлымъ соусомъ съ лимономъ № 175. Подавать.

Выдать: 1 курицу, коренья, букетъ зелени, $1^1/_2$ стакана рису, 1 лож. масла, все нужное для соуса № 175.

### 144. Куриныя котлеты.

Опалить, выпотрошить курицу, снять съ нее кожу, а затѣмъ всю мякоть, которую пропустить черезъ мясорубку, положить мякоть булки, намоченную въ молокѣ, кусочекъ масла, посолить, по желанію всыпать немного перца, хорошенько размѣшать. На мокрой доскѣ сдѣлать котлеты, обвалять въ сухарикахъ, распустить на сковородкѣ масло, поджарить котлеты съ обѣихъ сторонъ, подавать съ картоф. пюре, и гарниромъ.

Выдать: Курицу, $^1/_2$-1 ф. бѣлой булки, $^1/_4$ ст. молока, лож. масла, въ котлеты — 2-3 лож. для жаренія, $^1/_2$ ст. сухариковъ. Изъ оставшихся крылышекъ и лапокъ сварить бульонъ.

### 145. Пилавъ изъ курицы съ рисомъ.

Очистить курицу, разрѣзать на части; распустить въ кастрюлькѣ двѣ ложки масла, положить курицу, подрумянить ее со всѣхъ сторонъ. Между тѣмъ перемыть рисъ въ холодной водѣ, слить, налить свѣжей, вскипятить безъ соли, откинуть на рѣшето, перелить холодной водой, дать водѣ стечь, насыпать рисъ на курицу, влить ложки 3-4 воды или бульону, накрыть крышкой и тушить до готовности. Тогда положить въ рисъ $^1/_8$-$^1/_4$ ф. масла, закрыть крышкой минутъ на 5. Подавать.

Выдать: Курицу, 2 лож. масла, $1^1/_2$ ст. рису $^1/_8$-$^1/_4$ ф. масла (для рису).

### 146. Отбивныя куриныя котлетки.

Очистить курицу, снять кожу, вырѣзать изъ грудинки 2 котлеты съ косточкой отъ крыла на подобіе телячьихъ, отдѣливъ прочь весь остовъ и второй суставъ крыла, вынуть жилку, об-

равнять, слегка побить, обвалять въ яйцѣ и мелко просѣянныхъ сухаряхъ, Распустить на сковородкѣ ложку масла, положить на нее котлетки, поджарить съ обѣихъ сторонъ, выложить на блюдо. На сковородку, на которой жарились котлеты, налить 2 ложки бульона или воды вскипятить, процѣдить, налить на блюдо съ котлетками. Подавать.

Выдать: на 2 куриныя котлетки 1 курицу, 1 яйцо, 1 ложку масла, 2 ложки бульона, просѣянныхъ сухарей.

### 147. Жареная индѣйка.

Очистить, натереть мукой, опалить, (см. „Общія свѣдѣнія") индѣйку, натереть солью, положить на противень, смазать ее 3 ложк. масла, поставить въ горячую печь, подрумянить кругомъ, затѣмъ подлить лож. 3—4 воды и поливать индѣйку каждыя 10 минутъ стекшимъ сокомъ. Когда индѣйка будетъ готова т, е. когда вилка будетъ легко проходить въ нее, вынуть, разрѣзать; между тѣмъ слить соусъ, подлить въ него 2—3 лож. воды, вскипятить, процѣдить, полить его немного на блюдо, остальной подать въ соусникѣ. Индѣйка жарится отъ 1 $^{1}/_{2}$ — 3 часовъ. Подается съ салатомъ и компотомъ.

Выдать: Индѣйку, — 2 лож. масла.

### 148. Жареная индѣйка, фаршированная каштанами.

Поступить съ индѣйкой, какъ сказано выше, приготовить фаршъ: обдать кипяткомъ 1 ф. каштановъ, очистить ихъ отъ кожицы, налить немного молокомъ, положить $^{1}/_{8}$ ф. масла, посолить, дать прокипѣть, истолочь, протереть сквозь сито, положить немного сахара, нафаршировать индѣйку.

Выдать: Индѣйку, 3 ложки масла, 1 ф. каштановъ, 2 ст. молока, $^{1}/_{8}$ ф. масла, немного сахару.

### 149. Жареная индѣйка, фаршированная печенкой.

Очистить индѣйку. Приготовить фаршъ: телячью печенку вымыть, поджарить въ кастрюлькѣ съ масломъ, лавровымъ листомъ и англ. перцемъ, затѣмъ печенку мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь дурхшлякъ; положить въ нее $^{1}/_{2}$ ф. булки, намоченной въ молокѣ, водѣ или бульонѣ, 1 лож. масла, посолить, добавить сырыхъ яицъ отъ 2 до 6 въ зависимости отъ того, какъ подается индѣйка, если горячая, — то надо положить больше яицъ, чтобы масса была плотнѣе, если холодная — то меньше. Нафаршировавъ индѣйку не очень туго, потому что фаршъ разбухаетъ, плотно зашить, зажарить въ духовкѣ. Подавать съ салатомъ.

Выдать: Индѣйку, 3 лож. масла для жаренія, телячью печенку, 1 лож. масла для нея, лавр. лист., англ. перцу, $^{1}/_{2}$ ф. бѣлой булки, 1 лож. масла для фарша, 2—6 яицъ, $^{1}/_{2}$ ст. молока.

### 150. Жареная пулярда фаршированная печенкой.

Пулярда жарится и фаршируется, какъ индѣйка № 149, только на фаршъ всего надо вдвое меньше.

### 151. Жареный гусь съ яблоками.

Опаливъ, выпотрошивъ черезъ разрѣзъ внизу гуся, натереть его солью внутри и снаружи, положить на мѣдный противень, вспрыснуть холодной водой, чтобы сохранить жирную кожу гуся отъ пригоранія, поставить въ горячую духовку. Гуся не слѣдуетъ поливать, какъ другую птицу растопленнымъ масломъ, т. к. жирная кожа гуся стала бы сейчасъ же горѣть. Когда гусь зарумянится, прибавить на противень немного воды или некрѣпкаго бульона и дожарить до готовности на среднемъ жару, часто поливая сокомъ. Гусь долженъ быть непремѣнно вполнѣ прожаренъ, иначе онъ имѣетъ непріятный вкусъ. Крупный гусь жарится не менѣе $2^1/_2$ час. Когда гусь готовъ, разрѣзать его (см. «общія свѣдѣнія»), уложить на блюдо, обложить кругомъ яблоками, приготовленными слѣдующимъ способомъ: обмыть, разрѣзать яблоки, вычистить сердцевину, сложить на сотейникъ, посыпать немного сахаромъ, полить гусинымъ сокомъ, поставить въ духовку и держать до мягкости. Можно также начинять гуся передъ жареніемъ цѣлыми мелкими яблоками, но тогда эти яблоки отъ продолжительнаго жаренія гуся превращаются въ кашу и пріобрѣтаютъ некрасивый видъ, поэтому лучше приготовлять яблоки отдѣльно. Обложивъ гуся на блюдѣ яблоками, полить его сокомъ; оставшійся сокъ налить въ соусникъ и подавать.

Примѣчаніе: Если кто не любитъ жирной гусиной подливки, можно поступать слѣдующимъ образомъ: когда гусь дожаренъ до готовности, полить его послѣдній разъ собственнымъ сокомъ и затѣмъ слить съ противня весь жиръ. Ложку масла вскипятить съ $^1/_2$ стаканомъ воды или бульона и горячимъ облить всего гуся: когда сокъ снова стечетъ, полить гуся еще разъ. Вынувъ и порѣзавъ гуся, подавать съ этимъ сокомъ. Гусь разрѣзывается приблизительно на 7—9 порцій.

Выдать: Гуся, яблокъ шт. 10, соли, $1^1/_2$ ст. бульона, сахару для посыпки яблокъ.

### 152. Гусь съ капустой.

4 стакана нашинкованной кислой капусты отжать, всполоснуть горячей водой, опять отжать, положить $1^1/_2$ ложки масла, при желаніи немного луку, немного бульону или воды и тушить въ кастрюлькѣ подъ крышкой до мягкости, послѣ чего нафаршировать ею сырого гуся, зажарить какъ сказано выше (151).

Выдать: Гуся, 4 ст. кислой капусты, $1^1/_2$ лож. масла.

### 153. Рагу изъ жареннаго гуся.

Оставшееся жаркое гуся разрѣзать и разрубить на аккуратные кусочки; въ кастрюлькѣ распустить ложку масла, прибавить, мѣшая, $1/2$ лож. муки, развести $1\,1/2$—2 ст. бульона или воды, прибавить немного соуса отъ жаркого, соли, перца, положить туда нарубленнаго гуся, закрыть, дать прокипѣть, прибавить отварного картофеля, положить нарѣзанныхъ кусочками кислыхъ яблокъ, прокипятить. Подавать.

Выдать: Оставш. жаркое, $1/2$ лож. муки, $1\,1/2$—2 ст. бульона, соли, перцу, нѣсколько яблокъ.

### 154. Гусиные потроха съ черносливомъ.

Вымыть потроха, выложить въ кастрюльку, полить холодной водой, вскипятить нѣсколько разъ, снимая накипи, затѣмъ вынуть, обдать горячей водой; бульонъ же процѣдить, положить въ него коренья, 1 морковь, (1 петрушку, 1 порей, 1 луковицу), анг. перцу, лавр. листа, букетъ зелени, положить потроха и доварить на маломъ огнѣ до мягкости. Разварить отдѣльно черносливъ, отваръ его смѣшать съ бульономъ, добавить ложку уксуса. 1 ложку муки растереть съ $1/2$ ложки масла, разбавить бульономъ съ отваромъ и уксусомъ добавить немного сахару, вскипятить хорошенько, процѣдить и облить сложенные на блюдо потроха и черносливъ.

Выдать: Гусиные потроха, кореньевъ по 1 штукѣ, англ. перца, лавр. листа, 1 лож. уксуса, 1 лож. муки, $1/2$ лож. масла, немного сахару, $1/2$ ф. чернослива.

### 155. Гусиная печенка.

Намочить гусиныя печенки на 1 часъ въ молокѣ. Распустить 1 ложку масла (на 2 печенки), поджарить печенки цѣлыми съ 1 мелко нарѣзанной луковицей, жарить не болѣе 10 минутъ, Подавать къ закускѣ горячими или холодными.

### 156. Жареныя утки.

Ощипать, очистить, выпотрошить и посолить 1—2 утки, положить на противень; если утки жирныя — масла не надо, а только вспрыснуть слегка водой, если же не жирныя — полить 1 ложкой масла, поставить въ духовку; когда зарумянятся — подлить 1 ст. бульону, (если бульона нѣтъ — воды) и поливать каждыя 10 м. стекшимъ сокомъ; жарить отъ $3/4$ до 1 ч., вынуть, нарѣзать, соусъ же — снявъ лишній жиръ, развести немного бульономъ, вскипятить, процѣдить и, обливъ имъ утки, Подавать. къ жареннымъ уткамъ яблоки или жаренный картофель, салатъ, синюю капусту.

## 157. Фаршированныя утки.

Утки фаршируются яблоками и капустой тѣмъ же способомъ, какъ и гусь № 152 и № 153.

## 158. Жареные голуби.

Очистить отъ перьевъ, выпотрошить, намочить съ вечера въ уксусѣ для маринованія № 223, пополамъ съ водой; на другой день вынуть, нашпиговать саломъ и жарить въ кастрюлѣ подъ крышкой съ масломъ въ продолженіи $1\frac{1}{2}$ ч., переварачивая на всѣ стороны. Если голуби молодые, — ихъ не надо мочить въ уксусѣ.

Выдать: Нужное количество голубей, на 5—6 голубей, $\frac{1}{4}$ ф. сала для шпига, $\frac{1}{4}$—$\frac{1}{2}$ ф. масла.

## 159. Жареные фаршированные голуби.

Приготовить слѣдующій фаршъ: взять булки съ $\frac{1}{2}$—$\frac{3}{4}$ ф. срѣзать съ нея корочку, смочить мякишъ бульономъ или молокомъ, немного посолить, положить 1 лож. масла, 2 яйца, растереть все хорошенько. Нафаршировать голубя, перевязать ихъ нитками, жарить въ духовой печкѣ, часто поливая масломъ, пока не подрумянятся и не сдѣлаются мягкими. Когда готовы — выпуть, полить масломъ, въ которомъ жарились, подавать съ разваренымъ картофелемъ и салатомъ.

Выдать: На 6 голубей: $\frac{1}{2}$—$\frac{3}{4}$ ф. булки, 2 яйца, 1 лож. масла для фарша, $\frac{1}{2}$ ст. молока, $\frac{1}{4}$—$\frac{1}{2}$ ф. масла для жаренія.

Примѣчаніе. Покупая голубей, надо выбирать молодыхъ. У молодыхъ голубей кожица на груди свѣтло разовая, а у старыхъ темно фіолетовая. Если голуби не молоды, на ночь класть въ уксусъ № 223.

# В. Дичь.

### Общія свѣдѣнія.

Несвѣжесть дичи узнается преимущественно по запаху, кромѣ того подъ крылышками несвѣжей дичи появляются пятна зеленоватаго цвѣта и перья дѣлаются влажными и легко выдергиваются; надо смотрѣть, чтобы дичь была застрѣленная, а не придушеная, т. к. стрѣленной дичи мясо горяздо вкуснѣе и нѣжнѣе. Дичь вообще не ошпариваютъ, за исключеніемъ дикихъ утокъ, а ощипываютъ на сухо осторожно, чтобы не порвать кожу. Для удаленія самаго мелкаго пуха, дичь опаливается какъ и домашняя птица, послѣ чего потрошится. Внутренности дичи не употребляются вовсе. Крупная дикая птица жарится въ духовкѣ. Мелкая дичь на плитѣ. Дичь рѣдко бываетъ жирна, по этому крупную шпигуютъ свинымъ саломъ, а мелкую обвязываютъ тонкими ломтиками сала и затѣмъ жарятъ, распустивъ масло и часто ихъ переваричивая. Шпигуютъ только мягкія части птицы, и при чемъ поперекъ волоконъ. Крупная лѣсная дичь, напр. коза шпигуется, какъ мясо.

### Жареный глухарь.

Очистить глухаря , мочить его отъ 12 часовъ до 2-хъ сутокъ въ уксусѣ, для маринованнія (№ 223) т. к. мясо глухаря и тетерокъ твердое и, если его не намочить въ укусѣ, — будетъ не вкусно. Нашпиговать глухаря $^1/_8$ ф. шпика и жарить на противнѣ, поливая сверху масломъ. Когда глухарь пуститъ изъ себя сокъ — поливать его этимъ сокомъ и, наконецъ, облить сметаной. Жарится глухарь молодой — около часа — старый — около 1 $^1/_2$ ч. Когда готовъ, выложить на доску, нарѣзать, положить на блюдо и облить процѣженнымъ соусомъ.

Выдать: Глухаря, $^1/_8$ ф. масла, $^1/_8$ ф. шпика, ($^1/_2$ ст. сметаны.) Подавать съ соусомъ изъ своклы, какимъ-либо маринованнымъ или свѣжимъ салатомъ, или брусничнымъ вареньемъ.

### 161. Тетерка.

Жарится около часа, какъ глухарь № 160.

## 162. Рябчики.

Очистить нужное количество рябчиковъ, срѣзавъ головки и кфылышки, опалить, обтереть мукой, выпотрошить, намочить около часа въ холодной водѣ. Передъ жареніемъ посолить (можно обернуть шпикомъ) перевязать во всякомъ случаѣ толстой ниткой, чтобы рябчикъ сохранилъ форму. За полчаса до обѣда подрумянить масло въ кастрюлькѣ, положить грудкой внизъ. Когда грудки подрумянятся перевернуть на другую сторону. Когда подрумянятся со всѣхъ сторонъ, вынуть, разрубить каждаго рябчика пополамъ. Въ масло же влить 2 лож. бульона, 1/2 ст. сметаны, разъ вскипятить, облить рябчиковъ, подавать. Подается къ нимъ какой нибудь салатъ или брусничное варенье. Жарятся рябчики около 1/2 часа.

Выдать: Нужное количество рябчиковъ, — на 3 рябчиковъ по 1/4 ф. масла, 1/4 ст. сметаны.

## 163. Куропатки.

Жарятся куропатки точно также какъ и рябчики.

## 164. Дикія утки.

Очистивъ нужное количество утокъ, вытереть солью, опустить на нѣсколько часовъ въ уксусъ для маринованнія № 223, нашпиговать шпикомъ и изжарить на противнѣ въ духовой печкѣ, поливая масломъ, жарятся 30—35 м. Разрѣзаются вдоль пополамъ. Подаются съ какимъ нибудь салатомъ.

Выдать: 3-4 утки, 1/4 ф. шпикъ, 3/8 ф. масло.

## 165. Фазаны.

Очистить фазана осторожно по перышку, не ошпаривая, опалить, обтеревъ мукой, вымыть, дать водѣ стечь, нашпиговать шпикомъ и изжарить какъ индѣйку (№ 147).

Выдать: 1 фазана, 1/8 ф. шпика и 1/8 ф. масла.

## 166. Жареные бекасы.

Бекасовъ не нужно потрошить, а только очистить отъ перьевъ, вымыть, посолить, обложить 1/4 ф. шпика, нарѣзаннаго тонкими ломтиками, обвязать бумагой смазанной немного масломъ, перевязать крѣпкими нитками, изжарить на вертелѣ, когда будутъ готовы — снять бумагу, сложить на блюдо, подавать съ какимъ нибудь салатомъ. Можно изжарить ихъ и въ кастрюлькѣ на плитѣ въ 2—3 ложкахъ масла.

Выдать: 6 бекасовъ, 1/4 ф. шпика, 2—3 ложки масла.

## 167 Бекасы на гренкахъ.

Вычищенныхъ, выпотрошенныхъ бекасовъ, изжарить, поливая масломъ, на вертелѣ или въ кастрюлѣ. Внутренности мелко порубить, съ $^1/_8$ ф. шпика, смѣшать съ $^1/_4$ ф. тертой булки, съ ложкой свѣжаго масла 2 яйцами, посолить, посыпать немного перцемъ, размѣшать; одновременно поджарить на ложкѣ масла гренки изъ бѣлой булки, намазать гренки приготовленной выше массой, положить ихъ на смазанный масломъ листъ и поставить на нѣсколько минутъ въ духовку. Затѣмъ положить ихъ на блюдо, на нихъ положить бекасы и облить соусомъ: 1 ложку муки, поджарить въ маслѣ, развести бульономъ, выжать сокъ лимона, вскипятить.

Выдать: 6 бекасовъ, $^1/_4$ шпика, 1 ф. бѣлой булки, 2 яйца, 1 ложку муки, кусокъ лимона, $^1/_4$—$^1/_2$ ф. масла.

## 168. Сѣдло дикой козы.

Сѣдломъ называется обѣ почечныя части не разрубленныя на двѣ половины. Взять сѣдло дикой козы, очистить отъ жира, пленокъ и жилъ, вымыть натереть солью, толченымъ англ. перцемъ, гвоздикой, осыпать лавр. листомъ, залить кипящимъ уксусомъ и поставить такъ въ холодное мѣсто на нѣсколько дней — даже на недѣлю, каждый день переворачивая мясо. Вынувъ — нашпиговать шпикомъ, какъ говядину вдоль волоконъ и изжарить на противнѣ въ духовкѣ, смазавъ мясо масломъ и обложивъ ломтиками шпика. Когда подрумянится, начать поливать каждыя 10 минутъ стекшимъ сокомъ. Когда жаркое готово т. е. когда вилка свободно будетъ входить въ мясо и кровяной сокъ не будетъ при этомъ показываться — вынуть, дать ему остыть минутъ 10, нарѣзать мясо поперекъ волоконъ тонкими ломтиками и уложить его какъ было до разрѣзки. Положить на противень, въ которомъ жарилась коза 1 лож. муки, 2 лож. бульона $^1/_2$ ст. сметаны, вскипятить, процѣдить, облить немного жаркое, остальное подавать въ соусникѣ. Подавать брусничное варенье, маринады, компотъ изъ яблокъ и пр. фруктовъ, салаты.

Выдать: сѣдло дикой козы, уксусу и специй для марин. 2 лож. масла, $^1/_2$ ф. шпику, 1 лож. муки $^1/_2$ ст. сметаны.

Примѣчаніе:

Бывшій нѣсколько разъ въ употребленіи жиръ можетъ быть очищенъ слѣд. образомъ: Къ 1 кило ($2^1/_2$ ф.) охлажденнаго жиру добавить 4—6 ст. воды, прокипятить не сильно, втеченіе одного часа, процѣдить черезъ сито на блюдо. Когда жиръ застынетъ, осторожно соскоблить поверхность и слить воду, затѣмъ опять проварить съ прибавленіемъ 4—6 гороховыхъ стрючковъ, которые втянутъ въ себя оставшуюся около жира влагу. Послѣ этого жиръ остудить и употреблять вновь.

# V Отдѣлъ.

# Подливки и соуса.

### 169. Основной бѣлый соусъ.

Этотъ соусъ есть основа всѣхъ бѣлыхъ мучныхъ соусовъ. Приготовляется слѣдующимъ образомъ: 1 лож. масла распустить въ небольшой глубокой кастрюлькѣ, всыпать 1 полную ложку муки и смѣшать не на сильномъ огнѣ, до тѣхъ поръ, пока не приметъ видъ гладкой массы, наблюдая, чтобы не потемнѣла, (т. к. отъ этого зависитъ цвѣтъ соуса), и тогда прибавлять по немногу горячій отваръ изъ овощей, мясной, куриный или рыбный буьонъ, молоко, воду, и т. п. въ зависимости отъ того, какой соусъ желательно приготовить. Ту или иную жидкость надо вливать обязательно горячею, понемногу, мѣшая все время лопаточкой, чтобы не было комковъ. Послѣ прибавленія жидкости соусъ нужно прокипятить нѣсколько разъ, также мѣшая, чтобы онъ не пригоралъ ко дну, затѣмъ процѣдить, положить остальные добавочные продукты, въ зависимости отъ рода соуса, и еще разъ вскипятить, Подавать.

Выдать: 1 ложку масла, 1 ложку муки, 2 ст. жидкости, и соотвѣтств. назначенію соуса продукты.

### 170. Основной красный соусъ.

Красный основной соусъ служитъ основой для всѣхъ темныхъ мучныхъ соусовъ. Приготовляется также, какъ и бѣлый съ тою только разницею, что, когда всыпать муку въ распущенное масло, нужно, мѣшая смѣсь, поджаривать до темно-краснаго цвѣта и тогда уже разводить горячей жидкостью, какъ сказано для бѣлаго основного соуса № 170.

### 171. Сметанный соусъ.

Подается къ котлетамъ, биткамъ, фаршированнымъ кабачкамъ, зайцу и т. д. На сковородку въ масло, въ которомъ жарились названныя кушанья, всыпать 1 ложку муки, размѣшать, влить 3 ложки— $1/2$ ст. воды или бульону и затѣмъ 1—2 ст.

сметаны, мѣшать не переставая, дать разъ вскипѣть и сейчасъ же подавать. Можно этотъ соусъ приготовить и изъ бѣлаго основного соуса, прибавивъ къ нему 1—2 ст. сметаны.

Выдать: 1 лож. масла, 1 ложку муки, 1—2 стакана сметаны.

### 172. Соусъ къ котлетамъ.

Въ красный основной соусъ № 170, приготовленный на 1 ст. бульона, положить 2 чайныхъ ложки жженаго сахару, лимоннаго соку отъ 1/2 лимона, 1 лож. капорцевъ или 1 лож. маринованныхъ грибковъ, соли, по желанію 1/2 рюмки крѣпкаго вина, вскипятить, подавать.

### 173. Соусъ изъ шампиньоновъ.

1/2 ф. шампиньоновъ, очистить, мелко порѣзать, положить въ кастрюльку съ 1 лож. масла, поджарить, всыпать 1 лож. муки, еще поджарить, влить 1—1 1/2 ст. бульону, 1/2 ст. сметаны (вмѣсто сметаны можно влить немного вина) прокипятить, выжать сокъ изъ 1/2 лимона, вскпятить, подавать,

Выдать: 1/2 ф. шампиньоновъ, 1 л. масла, 1 л. муки, 1—1 1/2 ст. бульону, 1/2 ст. сметаны или вина.

### 173а. Соусъ изъ сморчковъ.

1/2 ф. сморчковъ хорошо промыть, мелко накрошить и, поливъ еще разъ водой, выложить на рѣдкое сито, чтобы просохли. Прокипятить разокъ, добавивъ немного воды, слить наваръ и, прибавивъ подрумяненной въ маслѣ муки, переварить снова, добавить крѣпкаго бульона (мясного экстракта съ водой), немного посолить, положить душистыхъ нашинкованныхъ (предварительно отваренныхъ) кореньевъ, всыпать отложенные сморчки, сдобрить лож. свѣжаго масла — подавать ко всякимъ мяснымъ и рыбнымъ жаркимъ.

Выдать: 1/2 ф. сморчковъ, 1 лож. муки, 1/2 ст. крѣпкаго бульона, 1/2 петрушки и др. кореньевъ, 1 л. св. масла, соли.

### 174. Соусъ томатъ.

Распустить 1/2 лож. масла, всыпать 1 лож. муки, размѣшать, добавить 1/4—1/2 ф. пюре-томатъ, поджарить, разбавить 1 ст. бульона, прокипятить, процѣдить, прибавить 1/2 ст, сметаны (въ крайнемъ случаѣ молока), вскипятить, подавать.

Выдать: 1/2 лож. масла, 1 лож. муки, 1/4—1/2 ф. пюре-томатъ, 1/2 ст. сметаны, (или молока).

### 175. Бѣлый соусъ къ курицѣ или цеплятамъ съ рисомъ и др.

Приготовить основной бѣлый соусъ, разведя его $1^1/_2$—2 ст. молока или сливокъ, прокипятить, по вкусу посолить, положить сахару, лимоннаго соку отъ $^1/_2$ лим. вбить 2 желтка, не переставая мѣшать, подогрѣть до горячаго состоянія, но не доводя до кипѣнія, процѣдить, подавать.

В ы д а т ь: $1^1/_2$—2 ст. молока или сливокъ, ложку муки, $^1/_2$ лож. масла, 2 желтка, $^1/_2$ лимона; соли, сахару

### 176. Соусъ изъ хрѣна — горячій.

Распустить въ кастрюлькѣ 1 лож. масла, всыпать 1 ложку муки, размѣшать, разбавить $1^1/_2$—2 ст. бульона, прокипятить, добавить тертаго хрѣна, дать вскипѣть, влить $^1/_2$ ст. сметаны, прокипятить, прибавить по вкусу лимоннаго соку или уксуса, соли, сахара. Подавать.

В ы д а т ь: 1 шт. хрѣна, 1 лож. масла, 1 лож. муки, $1^1/_2$—2 ст. бульона, $^1/_2$ ст. сметаны, лимоннаго сока, сахара. соли.

### 177. Соусъ изъ хрѣна — холодный.

Корешокъ хрѣна потерѣть на теркѣ, смѣшать со стаканомъ свѣжей сметаны, слегка посолить, всыпать сахару. Подается къ холодному поросенку, языку, отварному мясу и т. д.

### 178. Хрѣнъ съ уксусомъ.

Корешокъ хрѣна потереть на теркѣ, посолить, положить щепотку сахара, залить уксусомъ, подавать

### 179. Луковый соусъ къ разварной говядинѣ.

Поджарить въ 1—2 лож. масла 2—3 мелко изрѣзанныхъ луковицы, всыпать 1 лож. муки, прожарить, влить $1^1/_2$—2 стак. бульона, прокипятить хорошенько, протереть сквозь сито, влить 1 лож. уксуса. или лимоннаго соку изъ $^1/_2$ лимона, всыпать немного сахару и опять прокипятить.

В ы д а т ь: 2 лож. масла, 2—3 луковицы, 1 лож. муки, $1^1/_2$—2 ст. бульона, 1 лож, уксуса или $^1/_2$ лимона, сахару по вкусу.

### 180. Грибной соусъ.

Сварить съ 3 луковицами и пучкомъ зелени $^1/_8$ ф. сушеныхъ грибовъ; $^1/_2$ лож. масла и $^1/_2$ ложки муки поджарить, развести 2 ст. грибного бульона, прокипятить, хорошенько процѣдить, всыпать очень мелко нарѣзанные сваренные грибки, посолить, можно влить $^1/_2$ ст. сметаны, разъ вскипятить. Подается къ разварному мясу, уткѣ, гусю, къ картофельнымъ, рисовымъ и рыбнымъ котлетамъ.

Выдать: $^1/_8$ ф. сушеныхъ грибовъ, 3 луковицы, пучекъ зелени, 2 ст. грибного бульона, нѣсколько ложекъ или $^1/_2$ ст. сметаны, соли.

## 181. Кисло-сладкій соусъ.

Приготовить основной красный соусъ, разбавивъ его 1—$1^1/_2$ ст. бульона. Передъ подачей положить 1—2 лож. сахару, 1—3 ломтика лимона безъ косточекъ, лимоннаго соку изъ $^1/_2$ лимона, $^1/_4$—$^1/_2$ ст. вымытаго и проваренного изюма, чернослива, вынувъ косточки, и немного черносливнаго отвара, можно 1—2 рюмки бѣлаго столоваго вина, вскипятить, мѣшая. Подается къ языку, телячьимъ ножкамъ, къ жареной рыбѣ.

Выдать: 1 лож. масла, 1 лож. муки, 1—$1^1/_2$ ст. бульона, 1—2 лож. сахару, 1 лимонъ, $^1/_4$—$^1/_2$ ст. изюма, $^1/_2$ ст. чернослива, $^1/_2$ ст. черносливнаго отвару (1—2 рюмки вина).

## 182. Соусъ пикантъ.

1 ложку муки прожарить въ 1 лож. масла, чтобы подрумянилось, влить 1 стаканъ процѣженнаго бульона, дать вскипѣть. Порѣзать кусочками маринованные грибки, корнишаны, прибавить оливокъ, положить все въ соусъ, прибавить перцу, 1ч. лож. горчицы, все еще разъ прокипятить, подавать.

Выдать: 1 лож. масла, 1 лож. муки, 8-10 корнишоновъ, 10 шт. оливковъ, 6 шт. грибковъ, 1ч. лож. горчицы.

## 183. Соусъ бешемель.

1 лож. масла растереть съ 2 лож. муки понемногу развести, мѣшая, 2-мя ст. молока, прокипятить хорошенько (соусъ долженъ быть густоты сметаны). Если будетъ съ комками, — процѣдить, посолить, остудить,

Выдать: 1 лож. масла, 2 лож. муки, 2 ст. молока.

## 184. Соусъ субизъ.

Взять пять луковицъ, очистить отъ кожицы, мелко нашинковать, промыть, обдать кипяткомъ. Затѣмъ, сливъ кипятокъ, прибавить $^1/_2$ лож. масла, $^1/_2$ ст. бульона или воды, покрыть крышкой, тушить до мягкости. Приготовить отдѣльно соусъ бешемель, влить его въ лукъ, дать вскипѣть и тогда протереть черезъ сито, посолить Подается къ баранинѣ и бараньимъ котлеткамъ.

Выдать: 5 шт. луков. $1^1/_2$ лож. масла, $1^1/_2$-2 стак. молока, 1 лож. муки.

### 185. Соусъ голландскій.

Распустить въ кастрюлькѣ $1/2$ ф. масла и, мѣшая лопаточкой, сильно его подогрѣть, подсыпая $1/2$ лож. муки и подливая 1 ст. бульона. Когда соусъ погустѣетъ, вскипятить его на большомъ огнѣ, отставить затѣмъ и сейчасъ же влить 1 сырой желтокъ, растертый съ сокомъ отъ $1/2$ лимона, процѣдить. Подавать.

Выдать: $1/2$ ф. масла, $1/2$ лож. муки, 1 ст. бульона, сокъ изъ $1/2$ лимона, 1 желтокъ, соли.

### 186. Соусъ голландскій — иначе.

Вбить въ кастрюлю 3 сырыхъ желтка, посолить; отдѣльно распустить 3 лож. масла. Приготовить ложку прокипяченнаго и остуженнаго уксуса. Вливать по каплѣ въ желтки масло и уксусъ, взбивая безпрестанно вѣнчикомъ до пѣны. Когда соусъ начнетъ прогрѣваться и подниматься, продолжать взбивать дальше, пока не выйдетъ все масло, посолить, подавать. Уксусъ можно замѣнить сокомъ лимона. Приготовляютъ соусъ на краю плиты, чтобы не заварились желтки, отъ чего соусъ испортится. Масло слѣдуетъ только распустить, чтобы не было слишкомъ горячимъ. Мѣшать хорошо, чтобы на днѣ кастрюли не поджарились желтки. Подавать соусъ къ артишокамъ, спаржѣ, тонкимъ рыбамъ.

Выдать: 3 желтка, 3лож. масла, 1 лож. уксуса.

### 187. Бѣлый соусъ къ зелени.

Распустить въ кастрюлькѣ $1/2$ лож. масла, всыпать $1/2$ лож. муки, развести $3/4$ ст. горячаго молока или сливокъ, прокипятить. Вбить, мѣшая, 2—3 желтка, подогрѣть, не давая кипѣть, посолить, по вкусу добавить сахара. Подавать.

Выдать: $1/2$ лож. масла, $1/2$ лож. муки, 2—3 желтка, $3/4$ ст. сливокъ или молока, соли, сахара.

### 188. Соусъ горчичный.

2 сырыхъ желтка, 2 лож. готовой горчицы, соли, 1 ч. лож. уксуса, смѣшать, наливать по каплѣ 2—3 ложки прованскаго масла мѣшая, пока не загустѣетъ. По желанію можно прибавить капорцевъ, оливокъ, рѣзанныхъ корнишоновъ. Подается къ майонезу, рыбамъ, заливному, винегретамъ.

Выдать: 2 лож. горчицы, 1 ч. лож. уксуса, 2—3 лож. прованскаго масла, 2 желтка, соли.

### 189. Соусъ горчичный для винегретовъ.

Взять 1—2 лож. готовой горчицы, немного соли и прибав-гуятчпо каплѣ прованскаго масла и уксуса, мѣшая пока не за т ес лѣъ.

Выдать: 1—2 лож. горчицы, 2 лож. прованскаго масла, 1 лож. уксуса, соли.

### 190. Соусъ горчичный горячій.

2 лож. готовой горчицы, $^1/_2$ лож. муки, $^1/_2$ лож. масла размѣшать, разбавить $1^1/_2$—2 ст. бульона, прокипятить, влить немного вина, 1 ч. лож. сахара, вскипятить, закрывъ крышкой. 2—3 желтка разбить въ кастрюлькѣ, влить немного соуса, размѣшать, влить въ остальной соусъ, подогрѣть, не кипятя, подавать.

Выдать: 2 лож. горчицы, $^1/_2$ лож. муки, $^1/_2$ лож. масла $1^1/_2$—2 ст. бульона (если соусъ подается къ рыбѣ—рыбнаго) 2—3 желтка, 1 ч. ложку сахара, $^1/_4$—$^1/_2$ ст. вина.

### 191. Соусъ провансаль.

Взять 1 ч. лож. горчицы, 1 ч. лож. сахара, немного соли, 1—2 въ крутую сваренныхъ желтка, растереть хорошенько и тогда начать прибавлять по каплѣ $^1/_2$—$^3/_4$ ст. прованскаго масла и также по каплѣ 1 лож. уксуса, не переставая мѣшать. Приготовлять въ холодномъ помѣщеніи или поставивъ посуду въ толченый ледъ или снѣгъ. Соусъ долженъ обратиться въ густую массу. Подается къ холоднымъ блюдамъ изъ мяса, дичи и рыбы.

Выдать: 1 ч. лож. горчицы, 1 ч. лож. сахару, 1—2 крутыхъ желтка, $^1/_2$—$^3/_4$ ст. прованскаго масла, 1 лож. уксуса.

### 192. Соусъ тартаръ.

Въ приготовленный провансаль добавить по вкусу кабульсою и мелко изрубленные корнишоны и зелень петрушки. Подается къ тѣмъ же блюдамъ, что и провансаль,

### 193. Соусъ польскій.

Распустить $^1/_2$ ф. масла, положить въ него 2—3 крутыхъ яйца, мелко изрубленныхъ, по вкусу посолить. Подается къ разварному картофелю, къ разварному судаку, щукѣ, сигу и т. п.; можно прибавить по вкусу, перцу, зелени петрушки.

### 194. Масло съ сухарями.

Распустить $^1/_2$ ф. масла, подрумянить, всыпать 3 лож. сухарей изъ высушенной и протертой бѣлой булки. Такимъ соусомъ обливается спаржа, цвѣтная капуста и др. овощи, макароны, вермишель и т. д.

### 195. Сабаіонъ.

Взять 6 желтковъ, $^1/_2$ ст. сахара и цедру (кожицу) съ $^1/_4$ лимона, растереть до бѣла, поставить на плиту и, подливая по

немногу ½ ст. легкаго столоваго вина или ¼ ст. мадеры и ½ ст. воды, вскипяченой съ лимонной цедрой и ½ ложечкой лимоннаго сока и остуженной, сбивать вѣнчикомъ, сначала на сильномъ огнѣ, затѣмъ на маломъ, слѣдя, чтобы не закипѣло т. к. иначе желтки сварятся. Когда сабаіонъ погустѣетъ и превратится въ пѣну, подавать. Подается къ разнымъ бабкамъ, пуддингамъ, артишокамъ, спаржѣ и пр.

Выдать: ½ ст. легкаго столоваго вина или ¼ ст. мадеры или портвейна, 6 желтковъ ½ ст. сахара, ½ лимона.

### 196. Подливка изъ краснаго вина къ бабкамъ и пуддингамъ.

2 ст. вина вскипятить съ 1 ст. сахара, положивъ кусочекъ корицы и 2—3 гвоздики. Облить бабку или пудингъ. Остальное подавать въ соусникѣ.

### 197. Соусъ изъ вишень.

Взять ½ ф. вишень, вынуть косточки, 3—6 косточекъ истолочь, смѣшать съ вишнями, развести 1½ стк. воды, прокипятить, протереть сквозь сито, влить ½ стк. столоваго вина, добавить немного толченой корицы и цедры съ ½ лимона, 1 ч. лож. картоф. муки, размѣшанной съ ложкой воды, ⅛—¼ ф. сахару, вскипятить. Подается къ бабкамъ и пуддингамъ.

Выдать: ½ фун. вишень, ½ ст. вина, ½ лимона, 1 ч. лож., картоф. муки, корицы, ⅛—¼ ф. сахара.

### 198. Соусъ для разныхъ бабокъ и пуддинговъ.

1 лож. масла смѣшать съ ½ лож. муки, хорошо растереть, развести 1 ст. дешеваго бѣлаго вина и ½ ст. воды, прибавить ½ ст. сахару и вскипятить раза два. Влить 1 рюм. рому, выжать сокъ изъ ½ лимона и еще разъ вскипятить.

Выдать: 1 лож. масла, ½ лож. муки, 1 рюм. рому, ½ лимона, 1 ст. вина и ½ ст. сахару.

### 199. Соусъ шоколадный.

2—3 желтка растереть до бѣла съ ¼ ст. сахару, всыпать тертый шоколадъ (½ плитки), размѣшать все съ 2 ст вскипяченнаго, слегка остывшаго, молока, поставить на плиту, взбить до густоты, но слѣдить, чтобы не закипѣло. Подается къ рисовымъ и маннымъ бабкамъ и разнымъ пуддингамъ.

Выдать: 2 ст. молока или сливокъ, 2 желтка, ¼ ст. сахару, ⅓ плитки шоколада.

### 200. Миндальное молоко.

⅛—¼ ф. миндаля сладкаго и 5—10 шт. горькаго обварить кипяткомъ, очистить, мелко истолочь, подливая по ложкѣ воды

или молока, развести всего 2-мя ст. воды или молока, вскипятить, процѣдить, выжать хорошенько, положить сахару.

Выдать: $^1/_8$—¼ ф. миндаля, 5—10 шт. горькаго, $^1/_8$ ф. сахару.

### 201. Соусъ изъ лимона.

Срѣзать цедру съ одного лимона, вскипятить ее съ 2 ст. воды и ½ ст. сахара, влить сокъ изъ одного лимона, процѣдить сквозь кисейку, остудить. 4—5 желтковъ растереть съ ½ ст. сахару до бѣла, развести сокомъ, подогрѣть, мѣшая, до самаго горячаго состоянія, но не до кипѣнія, подавать.

Выдать: 1 лимонъ, 1 ст. сахару, 4—5 желтковъ.

### 202. Подливка изъ разныхъ сироповъ.

Если сиропъ достаточно густъ, взять его $^1/_3$—$^1/_2$ стакана и развести 1½ ст. воды, вскипятить, положить не больше 1 ч. лож. картоф. муки, предварительно разболтанной въ 1—2 ч. лож. холодной воды, вскипятить, процѣдить. Хорошо добавить ¼ ст. мадеры или красн. вина, если нужно, по вкусу добавить сахару. Если сиропа нѣтъ, — можно употребить варенье. На 2 стакана подливки взять 3—4 лож. варенья, которое развести водой, вскипятить, процѣдить, добавить 1 ч. ложечку карт. муки, разболтанной предварительно въ 1—2 ложкахъ холодной воды, вскипятить, мѣшая; если есть комочки, — передъ подачей процѣдить.

# VI Отдѣлъ.

# Салаты къ жаркимъ.

### 203. Салатъ со сметаной.

Очистить отъ верхнихъ зеленыхъ листьевъ нѣсколько коченковъ салата, перебрать остальные, вымыть въ холодной водѣ. Мелкіе листья подавать цѣлыми, покрупнѣе разрѣзанными на нѣсколько частей. За ½ часа до подачи взять два круто свареныхъ желтка, растереть въ салатникѣ, прибавить ½ ложки соли и ½ ложки сахару, ½—1 ст. свѣжей сметаны, 2—3 лож. уксуса, укропу, размѣшать, положить приготовленный салатъ, прибавить 1—2 очищенныхъ и тонко нарѣзаныхъ свѣжихъ огурца, перемѣшать. Подается ко всѣмъ жаркимъ.

### 204. Салатъ съ горчичнымъ соусомъ.

Положить въ салатникъ 1 ч. лож. горчицы и растереть ее съ 2 круто свареными желтками, посолить, посахарить, влить 3 лож. прованскаго масла и 1 лож. уксуса, размѣшать, положить очищенный и вымытый салатъ, перемѣшать. Подается ко всѣмъ жаркимъ.

### 205. Салатъ иначе.

Нарѣзать въ салатникъ 2 сырыхъ помидора, посолить, положить толченаго перцу, влить 3—4 лож. пров. масла и 1—2 лож. уксуса, размѣшать, добавить приготовленные, очищенные и вымытые листья салата, перемѣшать. Подавать.

### 206. Крессъ-салатъ.

Крессъ-салатъ перемыть, положить на сито, чтобы стекла вода. Передъ подачей положить въ салатникъ, посолить, посыпать перцемъ, полить 2—3 лож. прованскаго масла и 1 лож. уксуса, размѣшать. Подавать.

### 207. Салатъ изъ картофеля.

Сварить въ соленой водѣ 8—10 шт. картофеля, очистить остудить, нарѣзать ломтиками, влить 1—2 лож. прованскаго масла,

2—3 лож. уксуса, соли, перца, зеленаго лука. Добавить вымытаго крессъ салата, а также по желанію немного сельдерея отвареннаго мелко нарубленнаго. Подается къ разварному мясу.

### 208. Салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ.

Очистить огурцы, нарѣзать тонкими ломтиками, посолить, черезъ часъ слить воду, положить 2—3 лож. пров. масла, уксуса, перцу, укропу, размѣшать, подавать. Хорошо положить $1/2$ ст. самой свѣжей сметаны.

### 209. Свѣжая шинкованная капуста.

Взять 1 кочанъ свѣжей бѣлой или синей капусты, мелко нашинковать, для мягкости можно обдать на рѣшетѣ кипяткомъ. Когда вода стечетъ, переложить въ салатникъ, посолить, влить 2—3 лож. прованскаго масла, 1—2 лож. уксуса, можно положить перцу и сахару. Подается къ телятинѣ, говядинѣ, гусю, уткѣ.

### 210 Салатъ изъ зеленой фасоли.

Сварить $3/4$ ф. фасоли съ солью и $1/2$ лож. соды, откинуть на дурхшлягъ, перелить холодной водой. Когда вода стечетъ, переложить въ салатникъ, влить 1 лож. прованскаго масла, 2 лож. уксуса, $1/2$ ч. лож. сахара, немного перцу, соли. Подается къ жаркимъ.

### 211. Салатъ изъ сельдерея.

Взять 4—5 шт. большихъ кореньевъ сельдерея, очистить, вымыть, налить, чтобы покрыло водой и варить до мягкости, безъ соли (около 1 ч.). Откинуть на дурхшлягъ, перелить холодной водой, остудить. Разрѣзать каждый на 4 части и затѣмъ каждую часть на ломтики, положить въ салатникъ, влить $1/2$ лож. прованскаго масла, 1 лож. уксуса, перцу, соли, размѣшать.

### 212. Свекла маринованная съ хрѣномъ.

Сваренную или испеченую красную свеклу очистить, нарѣзать ломтиками, сложить въ банку, пересыпать тертымъ хрѣномъ, затѣмъ залить уксусомъ, вскипяченнымъ съ лавровыми листами, англ. перцемъ, солью, гвоздикой. На другой день можно подавать.

### 213. Салатъ изъ маринованныхъ вишень, сливъ и др.

2 ф. вишень или другихъ ягодъ, перемыть, всыпать въ банку, $2^{1}/_{2}$ ст. уксуса, 1 ст. сахара, 25—30 шт. гвоздики, 1 вершокъ корицы, 25—30 зеренъ англійск. перцу, 3—4 шт. лавр. листа вскипятить, процѣдить, остудить, налить на вишни. На другой день можно подавать.

## 214. Салатъ изъ маринованныхъ овощей.

Взять разныхъ овощей: цвѣтной капусты, морковки, рѣпы, гороха и огурчиковъ. Цвѣтную капусту, очищенную отъ листьевъ, вымочить въ водѣ часа два. Горохъ вылущить. Морковь и рѣпу очистить, вымыть, нарѣзать ломтиками. Все это прокипятить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на дурхшлягъ, перелить холодной водой, дать обсохнуть, положить въ банку и залить уксусомъ, приготовленнымъ какъ для маринованныхъ вишень. №214 На другой день можно подавать.

## 215. Маринованные грибки.

Очищенные и вымытые молодые грибки опустить въ соленый кипятокъ, вскипятить 2—3 раза, откинуть на дурхшлягъ. Когда обсохнутъ, — сложить въ банку, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ солью, лавр. листомъ и англ, перцемъ (хорошо добавить чуть чуть селитры), завязать. Если уксусъ помутнѣетъ, слить, залить свѣжимъ.

## 216. Соленые рыжики.

Только что собранные рыжики не мыть, но чисто вытереть, сложить въ кадушку или банку шляпками вверхъ, рядами, пересыпая каждый рядъ солью, покрыть кружкомъ, положить сверху тяжесть. На 1 ведро рыжиковъ $1\frac{1}{2}$ ст. соли.

## 217. Свѣже-просольные огурцы.

Вымыть огурцы въ холодной водѣ. Уложить въ банку, перекладывая зеленью укропа и листьями черной смородины, затѣмъ залить разсоломъ (1 ф. соли на 8 бут. сырой воды). Черезъ сутки можно подавать.

## 218. Соленые огурцы-зимніе.

Свѣже собранные огурцы хорошенько вымыть въ холодной водѣ и уложить въ чистый боченокъ, перекладывая листьями смородины, вишни, дуба, зеленаго укропа, а также хрѣномъ или чеснокомъ. Закрыть крышкой и черезъ отверстіе залить разсоломъ, чтобы воздуха совершенно не оставалось, закупорить, засмолить, держать въ холодномъ мѣстѣ- Разсолъ: на 1 ведро сырой или кипячоной воды — безразлично, $1—1\frac{1}{4}$ ф. соли. Иногда огурцы ошпариваютъ кипяткомъ, послѣ чего заливаютъ разсоломъ.

## 219. Моченая брусника съ яблоками.

Перебрать бруснику, перемыть, откинуть на сито, выбрать яблоки безъ пятенъ. На $\frac{1}{2}$ ф. брусники — 1 яблоко. Въ чистый боченокъ бруснику и яблоки уложить рядами: рядъ брусники,

рядъ яблокъ и т. д. Закрыть боченокъ, залить въ отверстіе остуженнымъ кипяткомъ, засмолить, держать на льду,

### 220. Яблоки тушеныя къ жаркому.

Взять 6—10 шт. яблокъ, выдолбить сердцевину, затѣмъ снять кожицу, разрѣзать на 4 части, сложить въ кастрюльку, положить 1 ложку масла, подлить соку изъ подъ жаркого, къ которому подается, посахарить немного, подлить 3—4 лож. воды, накрыть крышкой, тушить до мягкости. Подается къ жареному мясу, гусю, уткѣ.

### 221. Брусничное варенье для жаркого.

Перебрать бруснику и обдать раза три кипяткомъ. Варить съ сахаромъ, какъ обыкновенное варенье, беря на 2 ф. брусники 1 ст. сахара. Варить вмѣстѣ разрѣзанные на 4 части яблоки, груши, корицу, 3—4 зерна гвоздики.

### 222. Компоты для жаркихъ.

Варятся, какъ и обыкновенные компоты (см. отдѣлъ VIII), только сахару кладется въ 2 раза меньше.

### 223. Уксусъ для маринованія мяса и рыбы.

На бутылку уксуса взять 2 лож. соли, мелко нарѣзаную луковицу. горсть перца (не толченаго), нѣсколько лавр. листовъ, вскипятить, остудить. Если уксусъ крѣпкій, можно разбавлять его водой.

## VII. Отдѣлъ.

# Овощи и грибы.

### Общія свѣдѣнія.

При приготовленіи овощей слѣдуетъ держаться того правила, чтобы не обдавать ихъ кипяткамъ и не выливать вонъ ту воду, въ которой варились овощи, такъ какъ въ нее переходятъ самыя питательныя части овощей и ее слѣдуетъ употреблять на соусъ, супъ у т. д.

**Капуста и шпинатъ,** въ зависимости отъ удобренія и качествъ той почвы, на которой они росли, имѣютъ иногда острый ѣдкій вкусъ, который легко исчезаетъ, если во время приготовленія этиха овощей прибавить немного молока.

Овощи варятся на маломъ огнѣ и болѣе продолжительное время, наливая въ кострюлю лишь немного воды.

Сушеныя овощи, которыя можно за недостаткомъ свѣжихъ употреблять или въ смѣси съ послѣдними или даже самостоятельно, приготовляются въ общемъ тѣмъ же способомъ, какъ и свѣжія, только требуютъ больше воды. Передъ приготовленіемъ сушеныя овощи слѣдуетъ хорошо прополоскать въ холодной водѣ, но не давать имъ въ ней разбухать, а тотъ часъ-же обливать ихъ кипяткомъ и варить. Только зеленый горошекъ необходимо съ вечера вымыть, налить водой и оставить въ ней до утра.

Консервы изъ овощей, сохраняемые въ банкахъ и жестянкахъ, слѣдуетъ варить въ той же жидкости, въ которой они заготовлены, съ прибавленіемъ небольшого количества соли.

**Коренья.** Морковь, петрушка, сельдерей очищаются отъ кожицы, которую нужно тонко срѣзать, а не соскабливать, такъ какъ отъ этого коренья темнѣютъ. Послѣ очистки, коренья тщательно обмываются въ холодной водѣ, но ихъ тамъ оставлять не слѣдуетъ, чтобы не потеряли ароматъ.

**Картофель.** Старый — очищается отъ кожи, а молодой — только обмывается; очищенный картофель долженъ до употребленія лежать въ холодной водѣ.

**Зелень.** Бобы, горошекъ, брюссельская капуста, шпинатъ— варятся въ крутомъ соленомъ кипяткѣ, на сильномъ огнѣ въ от-

крытой посудѣ, а послѣ варки обдаются холодной водой. Это необходимо, чтобы сохранить зеленый цвѣтъ, можно для той-же цѣли добавлять чайную лож. соды, но тогда зелень дѣлается болѣе твердой.

Съѣдобные **грибы** содержатъ въ себѣ много питательныхъ для человѣческаго организма веществъ, использованіе которыхъ въ полной мѣрѣ зависитъ отъ правильности пріемовъ приготовленія грибовъ. Боязнь отравленія грибами заставляетъ многихъ хозяекъ избѣгать ихъ, но не слѣдуетъ упускать изъ виду, что значительная часть этихъ отравленій происходитъ не потому, что взятые грибы по природѣ своей были ядовиты, а потому, что долго лежали и, будучи по существу доброкачественными, — сдѣлались ядовитыми благодаря быстрому разложенію, свойственному грибамъ. Поэтому главный совѣтъ — собирать и покупать только тѣ сорта грибовъ, въ доброкачественности которыхъ покупщикъ твердо увѣренъ и при томъ не брать даже изъ этихъ сортовъ старыхъ, изъѣденныхъ червями, придавленныхъ, мокрыхъ, неприглядныхъ на видъ грибовъ. Только молодые, твердые и здоровые грибы должны употребляться въ пищу. Собирая грибы въ лѣсу, слѣдуетъ немедленно каждый изъ нихъ очищать отъ песка, грязи, иголъ, отъ отстающей верхней кожицы, оставляя неприкосновенной подкладку грибной шляпки. Принеся домой грибы, ихъ нужно, по возможности, тотчасъ же начать приготовлять, въ случаѣ-же необходимости додержать до слѣдующаго дня — не долѣе!,—поставить на холодъ, разложивъ попросторнѣе. Также не слѣдуетъ оставлять на завтра уже приготовленныхъ грибовъ.

Переходя къ способамъ приготовленія грибовъ, слѣдуетъ руководствоваться слѣдующими правилами: грибы ошпаривать кипяткомъ и воду эту выливать прочь, укладывать, варить или тушить — безъ воды, только въ ихъ собственномъ соку, такъ какъ, заключая въ себѣ 70—90% воды, грибы не боятся при этомъ пригорѣть. При вареніи, жареніи и тушеніи грибовъ, часть ихъ сока испаряется, сами они также теряютъ кое-что изъ своихъ питательныхъ частей, но таковыя переходятъ въ остающійся сокъ, почему послѣдній не долженъ выбрасываться, а употребляться въ видѣ супа или соуса, въ случаѣ, если грибы, при дальнѣйшемъ приготовленіи, сдабриваются масломъ, другими жирами и кореньями. Смѣсь нѣсколькихъ сортовъ грибовъ въ одномъ блюдѣ вкуснѣе, чѣмъ исключительно однородный составъ, такъ какъ одни грибы заглушаютъ при этомъ нежелательный привкусъ другихъ. Излишне долгое вареніе или жареніе грибовъ не рекомендуется, такъ какъ отъ этого они дѣлаются менѣе удобоваримыми для желудка. При желаніи высушить грибы, этого не слѣдуетъ откладывать до завтра и предпочтеніе отдавать сушкѣ — на солнцѣ.

Бѣлые грибы (боровики), сыроѣжки, которыя къ сожалѣнію склонны къ чернѣнію, подберезовики, полевые шампиньоны лег-

ко поддаются сушкѣ, между тѣмъ какъ грузди, рыжики, маслюки, сморчки хорошо маринуются, солятся и консервируются.

Не лишнимъ будетъ упомянуть, что часто указываемый якобы безошибочный способъ распознаванія ядовитыхъ грибовъ путемъ одновременнаго, совмѣстно съ испытуемыми грибами, варенія или тушенія серебряной ложки или бѣлой луковицы, по тщательной провѣркѣ, — на дѣлѣ не оправдывается.

### 224. Зеленые бобы.

2 ф. зеленыхъ молодыхъ бобовъ очистить, обрѣзать кончики, обобрать волокна, нарѣзать мелко наискось и до варки положить не надолго въ холодную воду. Затѣмъ опустить бобы въ крутой, соленый кипятокъ, добавивъ чайную ложку соды. Въ зависимости отъ сорта, варить минутъ 15—20 въ открытой посудѣ, пока бобы не станутъ мягкими, откинуть на дурхшлагъ, облить холодной водой и дать водѣ стечь. Подавать можно, обливъ растопленнымъ масломъ или заправивъ слѣд. способомъ: 1 лож. масла и 1 лож. муки растереть, добавить 1 ст. молока (въ крайнемъ случаѣ воды), вскипятить, всыпать бобы, все подогрѣть и подавать,

Выдать: 2 ф., бобовъ, 2 ч. лож. соли, 1 ч. лож. соды, для заправки 1—2 лож. масла, 1 лож. муки. 1 ст. молока.

### 225. Зеленый горошекъ свѣжій, вылущенный.

Вылущить 4 ф. стрючковъ, горошку получится 2 ф., желтыя горошинки выбросить, опускать немедленно въ холодную воду, чтобы не завяли. За ½ час. до подачи, бросить въ кипящую соленую воду, добавивъ 1 ч. лож. соды, поставить на большой огонь и варить до мягкости. Затѣмъ высыпать на дурхшлагъ, облить холодной водой, опять высыпать на кастрюльку, растопить немного масла, облить, хорошенько встряхнуть, чтобы масло разошлось повсюду. Подавать.

Выдать: 4 ф. стрючковъ, 2 ч. лож. соли, 1 ч. л. соды, 1—2 лож. масла.

### 226. Зеленый горошекъ въ стрючкахъ.

Поступать также, какъ съ бобами.

### 227. Зеленый сушоный горошекъ.

Взять ½ ф. сушенаго зеленаго горошка, перебрать, перемыть, залить холодной водой и оставить такъ часа на 2. Затѣмъ всыпать въ кастрюльку, залить холодной водой безъ соли и поставиться варить около часа. Откинуть на дурхшлягъ и затѣмъ всыпать въ соленый кипятокъ съ ½ ч. л. соды, дать разъ вскипѣть, откинуть снова на дурхшлягъ, облить холодной водой и дать водѣ стечь. Когда горошекъ такимъ образомъ свaренъ, его

можно заправить, взявъ ложку муки, размѣшанную съ ложкой масла, добавить воды или навару отъ гороха, все размѣшать, дать вскипѣть, всыпать горохъ, размѣшать, подавать.

Выдать: ½ ф. гороху, 1 л. муки, 1 л. масла, ½ ч. лож. соды.

### 228. Шпинатъ.

Взять 4—5 ф. шпината, перебрать, отбросить попортившіеся листки, а также оторвать стебельки. Промыть хорошенько въ нѣсколькихъ водахъ, дать водѣ стечь. Опустить въ крутой соленый кипятокъ (можно добавить для сохраненія цвѣта соды ½ лож.) и варить въ открытой посудѣ. Можно опредѣлить готовность тѣмъ, что корешокъ листка легко растирается между пальцами. Откинуть затѣмъ на дурхшлягъ, облить холодной водой; когда вода стечетъ, хорошенько выжать, мелко порубить и протереть сквозь сито. Положить шпинатъ въ кастрюлю, посыпать сахаромъ, можно сейчасъ-же положить кусочекъ масла, заправить бешемелью № 183, хорошенько размѣшать и подогрѣть, не давая кипѣть. Подается шпинатъ съ гренками, а также съ яйцами, сваренными въ мѣшечекъ. Гренки приготовляются изъ бѣлой булки, разрѣзанной на небольшіе ломтики, которые смачиваются молокомъ и обжариваются съ обѣихъ сторонъ на маслѣ.

Выдать: 4—5 ф. шпинату, ½ лож. масла, 1 ст. молока, 1 лож. муки, схару по вкусу. Яйца и гренки по количеству персонъ.

### 229. Морковь.

2—3 ф. моркови очистить, обмыть въ холодной водѣ, нарѣзать, положить въ кастрюлю, налить холодной водой или бульономъ, положить немного соли и 1 ч. лож. сахара, поставить вариться на малый огонь, прикрывши крышкой. Варить до мягкости (молодую морковь около ½ ч., старую — около 1 ч.). Когда будетъ мягкая, слить наваръ, 1 лож. масла смѣшать съ 1 лож. муки, растереть, разбавить 1 ст. молока, или морковнаго навара вскипятить, влить въ морковь, дать вскипѣть. Подавать.

Выдать; 2—3 ф. моркови, 1 лож. сахара, 1 лож. муки 1 лож. масла, 1 ст. молока.

### 230. Морковь жареная.

Очистить 2 ф. моркови, перемыть, опустить въ соленую воду. Сварить почти до готовности, вынуть, мелко нарѣзать или нашинковать. Положить въ кастрюлю 2 лож. масла, растопить, бросить морковь, (можно, если не сладкая, — слегка подсахарить) поджарить.

Выдать: 2 ф. моркови, 2 лож. масла, 1 лож. сахару.

### 231. Цвѣтная капуста.

2-3 кочана (въ зависимости отъ величины) очистить отъ листьевъ, отрѣзать кочерыжки и положить на часъ въ холодную соленую воду, чтобы, въ случаѣ если въ капустѣ есть черви, они выползли. Затѣмъ опустить въ соленый кипятокъ, чтобы капуста была хорошо покрыта водой. Можно въ воду добавить ложку масла; варить, пока капуста станетъ мягкой (20—25 м.), вынуть дурхшляковой ложкой и выложить на блюдо. Подавать можно съ масломъ съ сухарями № 194, или съ бѣлымъ соусомъ № 175.

### 232. Цвѣтная капуста подъ бешемелью.

Сварить цвѣтную капусту, какъ сказано выше, нарѣзать на кусочки, положить въ сотейникъ и залить бешемелью, № 183. Сверху посыпать сыромъ и поставить въ духовку, пока зарумянится.

Выдать: капусты 2—3 кочана, тертаго сыру, все нужное для бешемели № 183.

### 233. Брюсельская капуста.

Взять 3—4 стебля брюссельской капусты, снять съ нея головки. У головокъ снять испорченные листья и обрѣзать кочерыжки. Тщательно перемыть и держать въ холодной водѣ до самой варки. Варить, опустивъ въ соленый кипятокъ, минутъ 15—20, пока будетъ мягкая. Затѣмъ откинуть на дурхшлягъ, дать водѣ стечь и облить масломъ съ сухарями № 194.

Выдать: 3—4 стебля капусты. На соусъ: 3 л. масла, ½ л. мелкихъ сухарей.

### 234. Артишоки.

Взять артишоки (по количеству персонъ), очистить отъ зеленыхъ листьевъ, верхнюю колючую часть остальныхъ листьевъ срѣзать приблизительно на палецъ, обравнять нижнюю часть листьевъ и корешокъ. Срѣзанныя мѣста нужно натирать лимономъ, чтобы не потемнѣли. Ложечкой выскоблить мохнатую серцевину, перемыть хорошенько въ холодной водѣ и затѣмъ опустить въ воду съ лимоннымъ сокомъ, чтобы не потемнѣли. Варить артишоки въ соленомъ кипяткѣ. Когда будутъ на половину готовы, вынуть, опустить въ холодную воду и затѣмъ положить обратно въ прежнюю, только процѣженную, воду и варить до мягкости. Подается съ голландскимъ соусомъ №№ 185 или 186.

### 235. Спаржа.

Взять 2—3 ф. спаржи, очистить, соскабливая верхніе волокна, начиная отъ головки. Очистивъ, перемыть, оставивъ въ холодной водѣ. За часъ до подачи связать спаржу пучками по нѣсколько

штукъ вмѣстѣ и варить открытой до мягкости около $1/2$ ч. Затѣмъ вынуть дурхшляковой ложкой, срѣзать нитки и подавать, съ топленымъ масломъ, съ сухарями № 194 или голландскимъ соусомъ №№ 185 и 186.

### 236. Спаржа подъ бешемелью.

Очистить спаржу, какъ сказано выше, вымыть, нарѣзать небольшими кусочками, приблизительно въ вершокъ и проварить въ соленомъ кипяткѣ до мягкости. Вынуть на дурхшлягъ. Приготовить бешемель № 183 и сю облить спаржу.

Выдать: спаржи 2 ф. и все необходимое для бешемели № 183.

### 237. Бурачки (свекла).

Обмыть, не срѣзая кожицы 2-3 ф. бурачковъ, спечь или сварить ихъ до мягкости, затѣмъ снять кожицу и мелко изрубить или просто пропустить черезъ мясорубку, затѣмъ положить въ кастрюлю, добавить ложку муки, немного сахару, немного соли, ст. молока, все размѣшать, вскипятить, подавать. Можно прибавлять еще 1 лож. уксуса.

Выдать: 2—4 ф. бураковъ, 1 лож. муки, немного сахару 1 ст. молока, 1 лож. уксуса.

### 238. Фаршированные огурцы.

Очистить 3—4 большихъ огурца, отрѣзать съ толстаго конца крышечки настолько, чтобы образовалось отверстіе, достаточное для того, чтобы при помощи длинной деревянной ложечки или серебряной вилки можно было выскоблить зернистую часть огурца. Въ вычищенный такимъ образомъ огурецъ накладывается мясной фаршъ № 257, или фаршъ изъ какой либо другой зелени, напримѣръ изъ моркови или грибовъ, приготовленный съ бешемелью № 183 Начиненные такимъ образомъ огурцы прикрываютъ срѣзанными крышечками и варятъ въ смѣси воды, виннаго уксуса, сахара, лавроваго листа и нѣсколькихъ зеренъ перца съ прибавкой немного масла. Когда поспѣютъ, выкладываютъ на блюдо, посыпая зеленью петрушки и поливая соусомъ изъ жидкости, въ которой варились, заправленной поджаренной мукой. Подавать съ отварнымъ картофелемъ.

Вмѣсто мясного фарша можно взять мякишъ булки, 3—4 ложки пармезана или тертаго швейцарскаго сыра, 2 яйца- бѣлокъ и желтокъ вмѣстѣ, немного соли, мускатнаго орѣха, перцу и мелко нарубленнаго луку.

Выдать: 3—4 большихъ огурца, все нужное для мясного фарша № 257 или для бешемели № 183 или $1/2$ булки и 3—4 ложки тертаго пармезана или швейцарскаго сыру.

## 239. Пшеничка (кукуруза).

Очистить отъ листьевъ назначенное число кукурузныхъ кочней, вымыть, положить въ кастрюлю, сверху прикрывъ листьями отъ кукурузы же, варить, покрывши крышкой, до мягкости. Вынуть, посолить и подавать со сливочнымъ масломъ. Кукурузу брать молодую, при надавливанiи зеренъ которой ногтемъ показывается бѣловатый сокъ.

## 240. Шинкованая капуста тушоная.

Взять 1 большой кочанъ капусты, снять съ него верхнiе испортившiеся листья, вырѣзать кочерыжку, нарѣзать, обмыть въ холодной водѣ. Можно капусту, особенно, когда она молодая, опустить въ соленый кипятокъ и дать разъ вскипѣть, чтобы вышла горечь, откинуть на дурхшлягъ, выжать. Положить въ кастрюлю 2 лож. масла, распустить, нарѣзать мелко 2 луковицы, поджарить, положить въ ту-же кастрюлю капусту, подлить 1 $^1/_2$ ст. бульона или воды и тушить на плитѣ подъ крышкой до мягкости. Можно по вкусу добавить тмину и перцу.

В ы д а т ь: 1—2 кочана капусты, 2 луковицы, 2 лож. масла, (тминъ, перецъ).

## 241 Кислая тушоная капуста.

Взять 2 ф. кислой капусты, выжать сокъ, облить капусту кипяткомъ, мѣшая, дать водѣ стечь. Положить въ камен. пос. 2 лож. масла, подрумянить, положить туда же капусту, переложить 1 ф. кислыхъ яблокъ (очищенныхъ только отъ сердцевины и нарѣзанныхъ), залить бульономъ (въ крайности—водой), чтобы едва покрыло. Закрыть крышкой и тушить до мягкости, перемѣшивая. По вкусу добавить сахару.

В ы д а т ь: 2 ф. кислой капусты, 2 лож. масла 1 ф. яблокъ, сахару по вкусу.

П р и м ѣ ч а н i е: Кислую капусту надо тушить въ каменной или эмалированной посудѣ, но отнюдь не въ мѣдной, дающей вредныя окисленiя.

## 242. Красная тушоная капуста.

2 головки красной капусты мелко нашинковать и обмыть. 1 лож. масла распустить въ каменной посудѣ, поджарить въ немъ мелко нарубленную луковицу, положить капусту, налить бульономъ или водой, накрыть и тушить на маломъ огнѣ. Когда капуста сдѣлается мягкой, влить уксуса, положить нѣсколько гвоздичекъ, 1 лож. сахару, 1 лож. муки, утушить еще. Подавать.

В ы д а т ь: 2 гол. красной капусты, 1 луковицу, 1 лож. масла, 1 лож. муки, 1 лож. сахару, уксусу по вкусу.

## 243. Картофельныя котлеты.

Отварить въ водѣ 3 ф. картофеля, очистить отъ шелухи и горячимъ протереть черезъ дурхшлягъ, добавить мелко нашинкованный и поджаренный лукъ, соли, перца, 2 лож. муки, размѣшать, сдѣлать котлеты, обвалять въ мукѣ и жарить, какъ обыкновенныя мясныя котлеты. Подавать къ нимъ можно грибной соусъ № 180 или кисло-сладкій № 181.

Выдать: 3 ф. картофеля, 1 луковицу, 4 лож. муки, соли, перцу, 3 лож. масла, все необходимое для соусовъ № 180 или № 181.

## 244. Картофель печеный.

Взять 5-6 ф. картофеля, чисто обмыть, мокрый посыпать солью, спечь въ золѣ печки или въ духовкѣ, переворачивая, чтобы не подгорѣлъ. Печь не менѣе часа.

## 245. Картофель въ мундирѣ.

Вымыть 5—6 ф. картофеля, не очищая отъ кожицы, положить въ кастрюлю, налить воды, чтобы покрыла картофель, поставить на огонь и варить 20—30 минутъ, пока картофель не станетъ мягкимъ, пробовать можно вилкой. Когда готовъ, — воду слить. Подавать.

## 246. Картофель разварной (очищенный).

Очистить 5—6 ф. картофеля, очищенный сейчасъ-же класть въ холодную воду. Перемыть, положить въ холодную воду, поставить на плиту. Когда разъ вскипитъ, всыпать соли (2 ч. лож.) варить минутъ 20, пока станетъ мягкимъ. Надо слѣдить, чтобы не разварился. Когда готовъ, — слить воду. Подавать.

## 247. Картофель съ молочнымъ соусомъ.

Сварить, очистить, нарѣзать ломтиками 4—5 ф. картофеля, 1/2 мелко изрубленной луковицы поджарить въ 1/2 лож. масла, всыпать 1/2 лож. муки, развести 1 1/2 ст. молока, размѣшать, вскипятить, всыпать картофель, размѣшать, посолить, накрыть крышкой, вскипятить. Подавая, можно обсыпать петрушкой.

Выдать: 4—5 ф. картофеля, 1/2 луковицы, 1/2 лож. масла, 1/2 лож. муки, 1 1/2 ст. молока, зелень петрушки.

## 248. Запеченый картофель съ селедками.

Сварить, очистить, нарѣзать ломтиками 4—5 ф. картофеля, 2 селедки вымочить, очистить отъ костей, мелко нарѣзать. 1 мелко изрубленную луковицу поджарить съ одной ложкой масла, смѣшать съ селедкой. Смазать сотейникъ масломъ, положить рядъ картофеля, рядъ селедки съ лукомъ, опять рядъ картофеля и т. д.

Сверху обсыпать сухариками, облить ложкой масла, поставить въ духовку и подрумянить.

Выдать: 4—5 ф. картофеля, 2 шт. сельдей, 1 луковицу, 2 лож. масла, немного сухариковъ.

### 249. Картофель съ ветчиной подъ бешемелью.

Вымыть, отварить и очистить 4—5 ф. картофеля, нарѣзать его ломтиками. Смазать кастрюлю масломъ, положить рядъ картофеля переложить кусочками нарѣзанной ветчины, посыпать сыромъ, затѣмъ опять рядъ картофеля, ветчины, сыра и т. д., залить бешемелью № 183 и поставить въ печь, чтобы зарумянилась.

Выдать: 4—5 ф. картофеля, ветчины, 1 лож. масла, 1/8 ф. сыру, и все нужное для бешемели № 183.

### 250. Жареный картофель.

2—3 ф. картофеля очистить, нарѣзать тоненькими длинными ломтиками, обмыть и высушить. Распустить на сковородкѣ ложки 3—4 масла, положить картофель и жарить его минутъ 20 — до мягкости. Для экономіи въ маслѣ, картофель можно поджаривать, предварительно отваривъ его до половины готовности, послѣ чего очистить, нарѣзать и дожарить до готовности въ 2 лож. масла.

### 251. Картофельное пюре.

Очистить, вымыть 3—4 ф. картофеля и варить пока не станетъ мягкимъ. Затѣмъ слить воду, а горячій картофель сейчасъ же протереть черезъ сито или, удобнѣе, черезъ спеціальную машинку. Въ протертое пюре добавить 2 лож. масла и разбавить стаканомъ горячаго молока, вливая его понемногу и размѣшивая. Подогрѣть и подавать.

Выдать: 3—4 ф. картофеля, 2 лож. масла, 1 ст. молока.

### 252. Картофельные крокеты.

1 1/2 ф. сырого картофеля очистить, вымыть, положить въ кастрюлю, всыпать 1 ч. лож. соли и наливъ водой, варить минутъ 20, пока картофель не станетъ мягкимъ. Затѣмъ вылить воду, а картофель немедленно протереть, какъ пюре. Положить 2 желтка, 2—3 ч. лож. картофельной муки, размѣшать, добавить по вкусу соли. Доску посыпать мукой и, выложивъ изъ кастрюли пюре, умять его, сгладить, нарѣзать маленькими кусочками и затѣмъ скатать шариками, обваливая каждый въ сухаряхъ. Распустить на сковородѣ фритюръ, положить крокеты и поджаривать ихъ, переворачивая, минутъ 10, дабы они поджарились со всѣхъ сторонъ.

Выдать: $1^1/_2$ ф. картофеля, 2 желтка, 2—3 лож. карт. муки, фритюръ сухарей, соли.

### 253. Земляная груша печеная съ сыромъ.

Очистить 4—5 ф. земляной груши, нарѣзать толстыми ломтями и сложить въ глиняный горшокъ, смазавъ предварительно его стѣнки масломъ, на высоту одной четверти горшка, добавить мелко нарѣзанныхъ моркови, сельдерея и порея, соли, перцу и мелко нарубленную маленькую луковицу, Затѣмъ положить немного масла и слой въ $^1/_2$ пальца толщиной натертаго пармезана, или швейцарскаго сыра; этотъ рядъ опять покрывается нарѣзанной земляной грушей, сыромъ и т. д. при чемъ къ верхнему слою сыра примѣшивается мелко натертые сухари. Все заливается 1 $^1/_2$ ст. сметаны, которая должна покрыть всю поверхность сыра. Сметану при недостаткѣ можно замѣнить молокомъ. Затѣмъ брызнуть нѣсколько капель лимоннаго соку, слегка обсахарить и тушить около часу. Подавать, гарнировавъ кусочками какого либо мяса.

Выдать: 4—5 ф. земляной груши, $^1/_2$ ф. масла, сельдерея, моркови, порея, луковицу, соли, перцу, $^1/_2$ ф, пармезену (швейц. сыру), 1 $^1/_2$ ст. сметаны, хлѣбныхъ сухарей, лимоннаго соку, сахару.

### 254. Кольраби.

Очистить 6—7 шт. кольраби, обмывъ въ холодной водѣ, нарѣзать небольшими ломтиками, положить въ кастрюлю, посолить и, наливъ холодной водой и прикрывши крышкой, поставить вариться на небольшомъ огнѣ. Варить до мягкости около 1 часа. Затѣмъ слить воду. Размѣшавъ 1 лож. муки съ 1 лож. масла, развести стаканомъ молока, вскипятить, затѣмъ влить въ кольраби, еще разъ вмѣсто вскипятить и подавать.

Выдать: 6—7 шт. кольраби, 1 лож. муки, 1 лож. масла, 1 ст. молока.

### 255. Соусъ изъ брюквы.

1 $^1/_2$ ф. брюквы вымыть, и, еще не очищенною, одинъ разъ вскипятить. Очистить, вымыть, нарѣзать, налить водой или бульономъ, чтобы немного покрыло, $^1/_4$ ч. лож. соли, 1 лож. масла, $^1/_2$ лож. муки размѣшать, добавить въ брюкву и варить не менѣе часа до мягкости, а затѣмъ подавать.

Выдать: 1 $^1/_2$ ф. брюквы, 1 лож. масла, $^1/_2$ лож. муки, $^1/_4$ лож. соли,

### 256. Бѣлая фасоль.

1 $^1/_2$ стакана бѣлой фасоли намочить съ вечера въ водѣ. Утромъ перемѣнить воду и отварить фасоль до мягкости. 1 лож.

масла смѣшать съ 1 лож. муки, развести бульономъ или водой, вскипятить, влить 2 лож. уксуса, немного сахару, соли, положить фасоль, еще разъ вскипятить и подавать.

Выдать: 1 $1/2$ ст. фасоли, 1 лож. муки, 1 лож. масла, 2 лож. уксуса, немного сахару.

### 257. Фаршированная капуста.

Взять качанъ капусты, снять верхніе листья, отрѣзать конецъ кочерыжки, положить въ кастрюлю, налить кипяткомъ, накрыть крышкой и дать постоять около $1/4$ ч. Послѣ этого вынуть, положить на сито, чтобы стекла вода, а тѣмъ временемъ приготовить фаршъ: 1 ф. мяса пропустить черезъ мясорубку, прибавить 1 мелко- изрубленную и поджаренную луковицу, отваренного ранѣе ($1/8$ ф.) риса, соли и немного перцу, хорошенько все размѣшать, уложить между листьями приготовленной капусты и перевязать кочанъ нитками. Положить кочанъ на сковородку, облить 3—4 лож. масла и поставить въ духовку. Когда капуста подрумянится, переложить ее въ глубокую кастрюлю, добавить 1 ст. бульона и 1 ст. сметаны, накрыть крышкой и тушить на плитѣ, поливая тѣмъ-же сокомъ. Когда капуста станетъ совершенно мягкой, вынуть ее, снять нитки, облить тѣмъ-же соусомъ и подавать.

Выдать: 1 кочанъ капусты, 1 ф. мяса, $1/8$ ф. риса, 3—4 лож. масла, 1 луковицу, 1 ст. бульону, 1 ст. сметаны, соли и перцу — по вкусу.

### 258. Фаршированные томаты.

10 шт. томатовъ вымыть, вытереть, срѣзать верхушки, вычистить средину и нафаршировать фаршемъ, приготовленнымъ какъ и для фаршированной капусты № 257. Каждый фаршированный томатъ, посыпать сверху немного сыромъ. Распустить на сотейникѣ лож. масла, положить на него томаты, покропить ихъ немного масломъ сверху, закрыть крышкой и поставить минутъ на 20—$1/2$ ч. въ духовку.

Выдать: 10 шт. томатовъ, 1 ф. мяса, $1/4$ ф. риса, 1 луковицу, $1/8$ ф. масла. Все необходимое для соуса томатъ № 174.

### 259. Фаршированные кабачки.

Приготовляются также, какъ и томаты, но обливать ихъ слѣдуетъ не соусомъ томатъ, а сметаннымъ соусомъ № 171.

## VIII Отдѣлъ.

# Сладкія блюда и варенія.

### 260. Бламанже миндальное.

Взять ½ ф. сладкаго и 10 шт. горькаго миндаля, ошпарить его кипяткомъ, накрыть и дать немного такъ постоять, затѣмъ очистить отъ кожицы, истолочь, положить въ кострюлю, залить 4 стаканами молока, вскипятить, процѣдить черезъ салфетку, хорошо отжавъ миндаль. Въ полученное миндальное молоко всыпать ¾ ст. сахару, вскипятить, влить распущенный въ ½ ст. горячей воды (не кипятка) желатинъ (10—12 л.), перемѣшать, снять съ плиты, остудить до комнатной температуры, вылить въ форму и поставить на холодъ. Чтобы бламанже легко было при подачѣ выложить на блюдо, нужно форму опустить на минуту въ кипятокъ.

Выдать: ½ ф. сладкаго и 10 шт. горькаго миндаля, 4 ст. молока, 10—12 л. желатина, ¾ ст. сахара.

### 261. Бламанже иначе.

4 ст. сливокъ или молока вскипятить, 5 желтковъ растереть съ ½—1 ст. сахару, прибавить истолченой съ сахаромъ ванили или ванильнаго порошка и влить въ горячее молоко, быстро мѣшая, чтобы желтки не заварились, затѣмъ влить распущенный въ ½ ст. горячей воды желатинъ (10—12 л.), остудить до комнатной температуры, вылить въ форму и поставить на холодъ.

Выдать: 4 ст. сливокъ или молока, ½—1 ст. сахара, кусочекъ ванили, 5 желтковъ, 10—12 л. желатину.

### Кремъ брюле.

2 лож. мелкаго сахару поджарить до темнаго цвѣта на сковородкѣ, когда потемнѣетъ, прибавить 5 лож. сливокъ или молока размѣшать, вскипятить, слить въ чашечку. 4 желтка рестереть до бѣла съ ¼ ф. сахару, развести 3-мя ст. сливокъ и подогрѣть на легкомъ огнѣ до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть, отставить съ огня, влить приготовленный жженый сахаръ, влить распущенный въ ¼ ст. горячей воды желатинъ (6 л.), дать остыть

до комнатной температуры, взбить на холодѣ или, лучше всего, на льду вѣнчикомъ, положить въ форму и застудить.

Выдать: 3½ ст. сливокъ, ½ ф. сахару, 4 желтка, 6 л. желатина.

## 263. Кремъ шоколадный.

Сварить густой шоколадъ изъ 5 ст. молока и 8 ч. лож. шоколада, влить распущенный въ ¾ ст. горячей воды желатинъ (10 л.), остудить, взбить вѣнчикомъ на холодѣ до густоты, сложить въ форму и застудить.

Выдать: 5 ст. молока, 8 ч. лож. шоколаду, 10 л. желатину.

## 264. Кремъ кофейнцй.

¼ ф. молотаго кофе мокка сварить въ 2-хъ, ст. сливокъ, процѣдить, прибавить сахару по вкусу, влить желатинъ, разведенный въ ¼ ст. горячей воды, взбить на холодѣ вѣнчикомъ, пока не загустѣетъ, сложить въ форму, застудить.

Выдать: 2—3 ст. сливокъ, ½ ф. кофе мокка, ¼—½ ф. сахара, 6 л. желатина.

## 265. Кремъ яблочный.

Спечь 1½—2 ф. яблокъ, протереть сквозь сито, прибавить 2 бѣлка, всыпать 1 ст. мелкаго сахару и взбить на холодѣ деревянной ложкой, пока масса не побѣлѣетъ и не загустѣетъ такъ, что ложка въ ней будетъ держаться стоймя. Добавить по вкусу лимонной цедры съ ½ лимона и сокъ съ цѣлаго лимона, влить распущенный въ ¼ ст. воды желатинъ (4 л.), выложить въ форму и поставить на холодъ.

Выдать: 1½—2 ф. яблокъ, 2 бѣлка, 1 ст. сахара, 4 л. желатина (1 лимонъ).

## 266. Кремъ изъ ягодъ со сливками.

1 ф. ягодъ (малины, клубники или земляники), протереть черезъ сито, всыпать ½ ф. мелкаго сахару и тереть на льду деревянной ложкой, пока погустѣетъ. Взбить пѣну изъ 1½ ст. густыхъ сливокъ, смѣшать съ ягодной массой, влить распущенный въ водѣ желатинъ (7 л.), выложить въ форму и поставить на холодъ.

Выдать: 1 ф. ягодъ, ½ ф. мелкаго сахару, 1½ ст. густыхъ сливокъ, 7 л. желатину.

## 267. Заварной кремъ въ чашкахъ.

6 желтковъ растереть съ 6 лож. сахара, развести 5 ст. молока, процѣдить, разлить въ 6 неполныхъ чашекъ, поставить ихъ на сотейникъ на паръ, т. е. чтобы въ сотейникѣ была горячая вода, которая походила бы, до высоты половины чашекъ, сверху закрыть

крышкой и варить на маломъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока кремъ не закрѣпнетъ, тогда вынуть изъ воды чашки и поставить въ холодное мѣсто. Подавать въ тѣхъ же чашкахъ.

Выдать: 6 желтковъ, 6 лож. сахару, 5 ст. молока или сливокъ.

### 268. Сбитыя сливки съ бисквитомъ или сухимъ печеньемъ.

2 ст. густыхъ сливокъ сбить въ пѣну, всыпать ¼ ст. мелкаго сахара, для вкуса можно добавить лимонной цедры или ванили, столченой съ сахаромъ, переложить на блюдо, обложить бисквитами или сухимъ печеньемъ, подавать.

Выдать: 2 ст. густыхъ сливокъ, ¼ ст. сахару (цедру съ ½ лимона или 4 сант. ванили).

### 269. Каштаны со сбитыми сливками.

Сварить 1 ф. каштановъ, откинуть на сито, пролить кипяткомъ, кожицы, протереть черезъ рѣшето на блюдо, прибавить ¾ ст. мелкаго сахара; ¾ ст. густыхъ сливокъ взбить въ пѣну, положить въ середину на каштаны, подавать.

Выдать: 1 ф. каштановъ, ¾ ст. мелкаго сахару, ¾ стак. густыхъ сливокъ.

### 270. Желе лимонное.

Влить въ кастрюлю 4 ст. воды, положить ¼—½ ф. сахару, цедру съ одного лимона, вскипятить, влить распущенный въ ½ ст. горячей воды желатинъ (10—12 л.), размѣшать, влить сокъ изъ 2-хъ лимоновъ, размѣшать, процѣдить, влить въ форму и дать застыть на холодѣ. Если хотѣть имѣть совсѣмъ прозрачное желе — можно очистить его бѣлкомъ, который влить, мѣшая, въ сиропъ, когда въ него уже положенъ желатинъ, прокипятить, влить сокъ, процѣдить и застудить.

Выдать: ¾—½ ф. сахара, 2 лимона, 10—12 л. желатина (1—2 бѣлка).

Желе изъ вина, апельсинъ, и сока отжатыхъ свѣжихъ ягодъ приготовляется тѣмъ же способомъ. (На 1½ ст. сока или вина 2½ ст. воды.) Если же желе дѣлается изъ какого нибудь сиропа или варенья, нужно воду сразу кипятить съ сиропомъ или вареньемъ, процѣдить и послѣ добавлять желатинъ.

### 271. Мороженое сливочное.

4 желтка растереть до бѣла съ 1 ст. сахара, прибавить 3 ст. вскипяченыхъ и остывшихъ сливокъ или молока, поставить на легкій огонь и, мѣшая лопаточкой, варить до тѣхъ поръ, пока на поверхности лопаточки не появится слой бѣлой густой массы, которая не стекаетъ, если на нее даже дунуть, а остается на краяхъ лопаточки, образуя въ серединѣ пустое пространство. Отнюдь не

дать вскипѣть, т. к. желтки могутъ свернуться. Тогда перелить приготовленное въ фарфоровую миску, остудить, мѣшая, и, когда остынетъ, влить въ мороженницу, заправленную льдомъ съ солью, обмазать форму у края крышки мороженницы масломъ, чтобы не позволить соли проникнуть внутрь, и крутить около ½ часа. Затѣмъ осторожно снять крышку, чтобы не попала въ мороженое соль, и если мороженое окажется застывшимъ, вынуть металлическій стержень, засыпать льдомъ и солью и оставить такъ до крыть крышкой, засыпать льдомъ и солью и оставить такъ до подачи. Если мороженое приготовлять съ ванилью, надо послѣднюю разрѣзать вдоль, положить въ холодные молоко или сливки съ желтками и вмѣстѣ подогрѣть и остудить. Если сливочное мороженное приготовляется съ кофе, то его нужно всыпать ($^1/_8$ ф. только что смолотого кофе), когда молоко съ желтками уже загустѣло.

Выдать: 4 желтка, 1 ст. сахару, 3 ст. сливокъ или молока, (1 вершокъ ванили, $^1/_8$ ф. кофе).

### 272. Мороженое кофейное, шоколадное и сливочное съ ягодами.

½—¾ ст. молотого кофе, налить водой и сварить какъ обыкновенно, чтобы получился 1 ст. крѣпкаго кофе. Желтки растереть до бѣла съ сахаромъ, развести 2 ст. сливокъ или молока и 1 ст. кофе; дальше поступать какъ сказано въ № 271.

Для шоколаднаго мороженаго нужно $^1/_8$ ф. шоколада, натереть на теркѣ, развести немного молокомъ или сливками, долить остальнымъ молокомъ, влить въ растертые желтки съ сахаромъ и поступать далѣе какъ въ № 271.

Для сливвочнаго мороженаго съ ягодами нужно растереть до бѣла желтки съ сахаромъ, развести 2 ст. сливокъ или молока, проварить на плитѣ, остудить, добавить 1 ст. протертой массы клубники, земляники, малины, размѣшать и процѣдить въ форму. Заморозить.

### 273. Мороженое фруктовое.

Взять 2 ф. вишень, вынуть изъ нихъ косточки, размять и выжать изъ нихъ сокъ черезъ салфетку. Взять ¾ ф. сахару, залитьего водой, (такъ, чтобы вмѣстѣ съ сокомъ всего получилось 3½ ст. жидкости), положить нѣсколько вишневыхъ косточекъ, вскипятить, въ горячее положить приготовленный вишневый сокъ, остудить, процѣдить въ мороженницу, заморозить.

Мороженое изъ другихъ ягодъ приготовляется такимъ же способомъ.

Для лимоннаго мороженнаго 3 ст. воды вскипятить съ ¾ ст. сахару и цедрой съ 1-го лимона, затѣмъ влить сокъ 2-хъ лимоновъ, процѣдить, остудить, заморозить въ мороженницѣ.

## 274. Пуншъ глясе.

Въ замороженное лимонное или, изъ какого-нибудь фруктоваго сока, мороженое положить взбитыхъ 3 бѣлка и взбить лопаточкой, чтобы мороженое сдѣлалось пышнымъ и бѣлымъ, влить ½ ст. шампанскаго или 1 лож. рома, размѣшать, подавать въ бокалахъ.

## 275. Пломбиръ.

Растреть 5 желтковъ съ ½ ф. сахара, развести 2-мя ст. сливокъ или молока, поставить въ кастрюлькѣ на плиту, мѣшая лопаточкой, подогрѣть, не давая закипѣть, въ горячее добавить ванили (½ вершка) или цедры одного лимона, остудить, мѣшая, процѣдить въ мороженницу и заморозить до половинной готовности, т. е. чтобы мороженое имѣло видъ жидкой кашицы. Тогда положить въ него нарѣзанные квадратиками цукаты, размѣшать, взбить 1 ст. густыхъ сливокъ до такой степени, чтобы вѣнчикъ могъ стоять въ нихъ, всыпать ½ лож. сахару, размѣшать, положить въ мороженное, хорошенько размѣшать и заморозить, не крутя, или въ мороженницѣ — вынувъ лопаточку или переложить пломбиръ въ спеціальную форму. Замораживая пломбиръ, надо закрыть форму крышкой и засыпать льдомъ съ солью часа на 1½—2.

Пломбиръ кофейный и шоколадный приготовляется также, только въ молокѣ или сливкахъ, которыми разводятся желтки, вскипятить ½ ст. молотого кофе и процѣдить, или—¼ ф. шоколаду.

Выдать: 5 желтковъ, 2 ст. молока или сливокъ, 1 ст. густыхъ сливокъ, ½ ф. сахару, ¼ ф. цукатовъ.

## 276. Муссъ.

Муссъ приготовляется также, какъ желе № 270, только жидкости брать не 4 ст., а 3, и желатины только 5 л. и, когда желе остынетъ, взбивать металлическимъ вѣнчикомъ, пока не обратится въ сплошную, густую пѣну; тогда взять форму, облить ее холодной водой, положить муссъ и застудить его на холодѣ. Подавая, выложить муссъ на блюдо, опустивъ предварительно форму на 1 м. въ горячую воду. Муссъ, какъ и желе, можно приготовлять изъ молока, сироповъ и соковъ разныхъ свѣжихъ ягодъ.

## 277. Кисель.

Взять 1-½ ф. какихъ нибудь ягодъ: земляники, малины, вишень, смородины или клюквы, очистить ихъ, перемыть, положить въ кастрюлю, размять, разбавить холодной водой (чтобы всего жидкости получилось 6 ст.), процѣдить. Отлить 1 ст. и развести имъ картофельную муку, которой для густого киселя брать на 1 ст. жидкости одну лож., для жидкаго — двѣ ч. лож., а для киселя на соусъ — 1 ч. лож. Остальную жидкость вскипятить съ ¼-½ ф. са-

хара, влить въ нее, мѣшая, резведенную картофельную муку, дать вскипѣть. Если кисель дѣлается густымъ — положить его въ форму, смоченную холодной водой, и остудить на холодѣ, если жидкимъ — подавать или горячимъ или остуженнымъ, переливъ въ фарфоровую миску.

Выдать: 1-1½ ф. ягодъ, ¼-½ ф. сахару, картофельной муки: для густого киселя 6 лож., для жидкаго 3 лож., для соуса — 1½ лож. Кисель можно также приготовлять изъ яблокъ; для этого 5-7 яблокъ мелко нарѣзать, разварить съ 6 ст. воды и кускомъ корицы, процѣдить и протереть черезъ сито и дальше поступать, какъ сказано выше. Чтобы развести картофельную муку одинъ стаканъ этой жидкости остудить.

### 278. Компотъ изъ яблокъ или грушъ.

2 ф. яблокъ или грушъ очистить отъ кожицы и сердцевины и нарѣзать на четвертушки. Между тѣмъ вскипятить ¼-¾ ф. сахару (въ зависимости отъ вкуса и разсчета) съ 2-мя ст. воды, положить въ него приготовленныя яблоки или груши и варить ихъ до мягкости. Когда готовы—вынуть фрукты дурхшляковой ложкой, а сиропъ или процѣдить прямо на нихъ или, если хотѣть имѣть густой сиропъ, добавить сахару и уварить его до густоты, послѣ чего горячимъ процѣдить на фрукты. Для вкуса въ сиропъ можно добавлять корицу, гвоздику, лимонную цедру, лимонный сокъ и вино.

Выдать: 2 ф. яблокъ или грушъ, ¼-¾ ф. сахару. (корицы, гвоздики, цедры, лимона, вина).

### 279. Компотъ изъ апельсинъ.

Очистить отъ кожицы 5-6 апельсинъ, нарѣзать ихъ тоненькими кружками поперекъ дѣлєній, пересыпать частью сахара, облить для вкуса ложкой рома и такъ оставить, что бы апельсины пустили сокъ. Остальной сахаръ развести водой, прибавить нарѣзанной апельсинной цедры и сварить сиропъ, остудить и облить имъ апельсины.

Выдать: 5-6 апельсинъ, ¼-¾ ф. сахару (въ зависимости отъ вкуса и расчета).

### 280. Компотъ изъ ягодъ.

Приготовляя компотъ изъ ягодъ (малины, клубники, земляники и пр.), нужно ихъ очистить, всполоснуть и залить горячимъ сиропомъ, свареннымъ изъ ¼-¾ ф. сахара и 2-хъ ст. воды.

Выдать: Ягодъ 2—3 фун. ¼—¾ ф. сахара.

### 281. Компотъ изъ сливъ.

30-40 сливъ опустить въ кипятокъ, дать постоять пока полопается кожа, вынуть, снять кожу, положить сливы въ компот-

ницу. Сварить сиропъ изъ ¼—¾ ф. сахара и 2-хъ ст. воды, положить кусочекъ корицы, остудить, облить сливы, подавать.

Выдать: 30—40 сливъ ¼—¾ ф. сахару, корицы.

### 282. Компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ. (Взваръ).

1½ ф. разныхъ сушеныхъ фруктовъ перемыть въ теплой водѣ, залить чистой водой, положить кусочекъ корицы и сварить до мягкости на маломъ огнѣ. Когда фрукты будутъ готовы, положить ихъ въ компотницу, въ отваръ же добавить ¼-½ ф. сахару сварить сиропъ, остудить и залить приготовленные фрукты.

Выдать: 1½ ф. сушеныхъ фруктовъ, ¼—½ ф. сахару, корицы.

### 283. Безе.

6 бѣлковъ взбить крѣпко вѣнчикомъ до густоты, когда будутъ готовы, понемногу, всыпать въ нихъ мелкій сахаръ (¼—½ ф.), размѣшивая его съ бѣлками лопаточкой. Выложить на бумагу приготовленные бѣлки ложкой небольшими кучками, на нѣкоторомъ разстояніи одну отъ другой, посыпать сверху немного сахаромъ, вспрыснуть водой и поставить въ духовку, чтобы немного зарумянились и затвердѣли. Когда готовы, снять съ бумаги и подавать или самостоятельно, или со взбитыми сливками.

Выдать: 6 бѣлковъ, ¼-½ ф. сахару.

### 284. Воздушный пирогъ или суфле изъ яблокъ.

Спечь штукъ 6 яблокъ, протереть черезъ сито. Взбить густо 6-7 бѣлковъ, осторожно смѣшать ихъ съ яблочнымъ пюре, подсыпать ½ ст. мелкаго сахару, переложить на металлическое блюдо, посыпать сверху немного сахаромъ и поставить въ духовку минуть на 15, что-бы сверху зарумянилось. Вынувъ изъ духовки, сейчасъ же подавать, иначе опадетъ. Къ воздушному пирогу подаются молоко или сливки.

Выдать: 6 штукъ яблокъ, 6-7 бѣлковъ, ¾ ст. мелкаго сахара.

### 285. Печеныя яблоки.

6 штукъ яблокъ перемыть, вытереть досуха, положить на сковородку, поставить въ духовку и спечь до мягкости. Подавать съ сахаромъ. Также можно, передъ печеньемъ выдолбить у яблокъ сердцевину, нафаршировать сахаромъ, вареньемъ или сахаромъ съ миндалемъ и запечь въ духовкѣ.

### 286. Яблоки съ рисомъ. V

6 штукъ яблокъ очистить, нарѣзать на четвертушки и сварить въ сиропѣ изъ 1 ст. воды и ½ ст. сахара. ½ ф. риса вскипя-

тить въ водѣ, откинуть на сито, перелить холодной водой, залить 2-2½ ст. молока (горячаго) и сварить на маломъ огнѣ до мягкости. Подавая, положить на блюдо рисъ, кругомъ обложить яблоками и полить яблочнымъ сиропомъ.

Выдать: 6 штукъ яблокъ, ½ ст. сахару, ½ ф. риса, 2-2½ ст. молока.

### 287. Яблочное пюре.

Штукъ 6 яблокъ спечь, когда готовы—протереть черезъ сито, прибавить ½ ст. сахара, проварить до густоты, остудить, подавать.

Выдать: 6 штукъ яблокъ, ½ ст. сахара.

### 288. Шарлотка изъ яблокъ.

Взять 1½-2 ф. бѣлаго хлѣба, лучше черстваго, срѣзать съ него корку. Мякишъ же нарѣзать ломтиками такъ, что бы ими можно было выложить всю кастрюлю, предназначенную для печенія шарлотки: (для боковъ кастрюли — длинные, ровные ломтики, а для дна и верха — трехугольные). Оставшіеся отъ этой нарѣзки обрѣзки булки нарѣзать маленькими кусочками, положить въ кастрюлю, полить 1 лож., растопленнаго масла и, когда они это масло въ себя впитаютъ, подсушить въ духовкѣ на листѣ или сковородкѣ. Приготовивъ хлѣбъ, взять штукъ 5 крупныхъ яблокъ, очистить ихъ отъ кожи и сердцевины, мелко нарѣзать. Распустить въ кастрюлькѣ 2 лож. масла, всыпать яблоки, посыпать ихъ ½ ст. сахару и, не закрывая, потушить яблоки, мѣшая, до мягкости. Когда яблоки готовы, смѣшать ихъ съ подсушенными мелкими греночками. Вымазать кастрюлю или форму для шарлотки масломъ, на дно положить смазанный масломъ кружочекъ бумаги, обложить его, плотно прикладывая другъ къ другу, приготовленными ломтиками булки, обмакивая ихъ передъ этимъ въ распущенное масло. Чтобы ломтики лучше пристали другъ къ другу, смазывать края ихъ желткомъ, разведеннымъ ½ ст. молока. Также обложить ломтиками булки и бока формы, наполнить середину приготовленными яблоками и греночками, сверху опять закрыть ломтики булки и, чтобы при печеніи верхъ не слишкомъ потемнѣлъ, — накрыть коркой, срѣзанной съ булки и поставить въ духовку. Когда края шарлотки зарумянятся и она свободно будетъ отставать отъ формы, выложить на блюдо, снявъ съ верху корки и подавать. Можно также, подавая, шарлотку облить какимъ нибудь сиропомъ.

Выдать: 1½-2 ф. бѣлой булки, 5 крупныхъ яблокъ, ½ст. сахара, ¼-½ ф. масла, 1 желтокъ, ½ ст. молока.

### 289. Шарлотка изъ сухарей.

Натереть на теркѣ и просѣять 3 ст. черныхъ или бѣлыхъ сухарей. Распустить въ кастрюлькѣ 2 лож. масла, всыпать сухари и поджарить ихъ, добавивъ немного сахару. 5-6 шт. крупныхъ яб-

локъ очистить отъ кожи и сердцевины, нарѣзать маленькими кусочками. Вскипятить $\frac{3}{4}$ ст. воды съ $\frac{1}{2}$ ст. сахара, положить яблоки и сварить ихъ. Форму для шарлотки смазать масломъ, на дно положить смазанный масломъ кружочекъ бумаги, обсыпать форму сухарями. Положить рядъ приготовленныхъ сухарей, рядъ яблокъ, затѣмъ опять рядъ сухарей и т. д. Положивъ послѣднiй радъ сухарей, накрыть шарлотку смазанной масломъ бумагой, положить маленькiй прессъ или просто примять тарелкой, поставить на $\frac{1}{4}$ ч. въ духовку, выложить на блюдо, подавать.

Выдать: 3 ст. черныхъ или бѣлыхъ сухарей, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, 5—6 яблокъ.

### 290. Арме риттеръ.

Взять $1\frac{1}{2}$—2 ф. бѣлой булки, порѣзать на ломтики, намочить въ молокѣ съ яйцомъ, дать стечь, положивъ булку на сито, послѣ этого поджарить на сковородкѣ съ обѣихъ сторонъ на 2-хъ лож. масла, положить на блюдо, поливъ какимъ нибудь вареньемъ или сиропомъ, подавать.

Выдать: $1\frac{1}{2}$—2 ф. бѣлой булки, 2 ложки масла, 1—2 яйца, 1—$1\frac{1}{2}$ ст. молока.

### 291. Пуддингъ изъ риса.

$\frac{1}{2}$ ф. рису перемыть холодной водой, мѣняя ее нѣсколько разъ налить свѣжей, вскипятить, откинуть на рѣшето, перелить холодной водой и положивъ рисъ въ 3 ст. кипящаго молока, сварить до мягкости, сначала на огнѣ, а затѣмъ, когда рисъ разбухнетъ,—на пару, т. е. кастрюлю съ рисомъ погрузить до половины ея высоты въ другую кастрюлю съ кипяткомъ, поставить на огонь, чтобы вода все время кипѣла. Когда рисъ готовъ, въ горячiй положить цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона или ванили, истолченной съ сахаромъ (ванильнаго порошка). Между тѣмъ $\frac{1}{2}$ ст. сахара растереть съ $\frac{1}{8}$ ф. масла, прибавить 3—4 желтка и, когда рисъ немного остынетъ, ( но не будетъ еще совсѣмъ холодный), положить въ него эту массу, прибавить $\frac{1}{4}$ ст. перебраннаго и перемытаго изюма, размѣшать. Когда рисъ совершенно остынетъ, положить въ него 3—4 взбитыхъ бѣлка, всю массу переложить въ смазанную масломъ и посыпанную сухариками пуддинговую форму, поставить въ духовку. Готовность пуддинга опредѣляется тѣмъ, что воткнутая въ середину его щепочка останется совершенно сухой. Подавать съ соусомъ сабаiономъ № 195 или какимъ нибудь сиропомъ.

Такимъ образомъ приготовляется пуддингъ изъ манныхъ крупъ, пшена, лапши, и т. д.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. риса, 3 ст. молока, $\frac{1}{2}$ ст. сахара, цедры отъ $\frac{1}{2}$ лимона, 3 лож. масла, 3—4 яйца.

### 292. Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба.

Взять 1—1½ ф. бѣлой булки, срѣзать съ нея корочку, мякишъ положить въ каменную чашку, залить 1½ ст. горячаго молока и оставить такъ на ½ часа, что бы булка набухла и превратилась въ кашицу. Затѣмъ прибавить въ нее сахаръ, масло и желтки, поступая какъ сказано въ № 291. Подавать съ какимъ нибудь сиропомъ или съ соусомъ изъ краснаго вина № 236.

### 293. Пуддингъ изъ чернаго хлѣба.

¼ ф. масла растереть до бѣла съ 4—6 желтками, всыпая понемногу ½—1 ст. сахара. Всыпать туда же 2 ст. просѣянныхъ сухарей, размѣшать, по немногу влить 1½ ст. молока, всыпать ¼ ст. изюма или коринки, вымытыхъ и перебранныхъ. Взбить бѣлки, смѣшать ихъ съ массой, положить въ смазанную масломъ и присыпанную сухарями форму такъ, чтобы масса заняла ¾ формы, закрыть крышкой и опустить въ кастрюлю съ кипящей водой. Варить около 2-хъ часовъ, подливая часто въ кастрюлю воды, которая должна доходить до половины формы и все время кипѣть. Подавать съ сабаіономъ № 195 или другимъ сладкимъ соусомъ.

Выдать: ¼ ф. масла,2 ст. просѣянныхъ сухарей, 1½ ст. молока, 4—6 яицъ, ¼ ст. изюму или коринки, ½ лож. масла для смазки формы, ½—1 ст. сахару.

### 294. Пончки.

Распустить въ одномъ стаканѣ теплаго молока 3—4 зол. дрожжей, всыпать 1—1½ ст. муки, размѣшать и поставить всходить въ теплое мѣсто. Когда опара взойдетъ, прибавить ⅛—¼ ф. масла (не растопленнаго), 3—4 желтка, растертыхъ съ 1 лож. сахара, остальную муку, ½ ч. лож. соли, ¼ ч. лож. корицы, или немного ванили, лимонной цедры, мѣсить все это до тѣхъ, поръ, пока тѣсто совершенно не будетъ отставать отъ рукъ или лапаточки, тогда поставить его опять въ теплое мѣсто на ½—1 часъ, чтобы поднялось. Когда поднимется, — выложить тѣсто на доску, раскатать, его, посыпая доску мукой, на два круга (тѣсто должно быть совсѣмъ не густое, почему раскатывать его будетъ трудно). На одинъ изъ круговъ положить на нѣкоторомъ разстояніи другъ отъ друга по двѣ-три ягодки варенья безъ сиропа, сверху накрыть вторымъ кругомъ, (круги должны быть приблизительно около пальца толщиной каждый) и вырѣзывать стаканомъ или выемкой пончки, кладя ихъ на листъ, посыпанный мукой, на нѣкоторомъ разстояніи одинъ отъ другого. Когда всѣ пончки готовы, поставить ихъ въ теплое мѣсто и дать подняться (около ½ часа). Распустить въ глубокой кастрюлькѣ фритюръ когда закипитъ — опускать въ него по одному пончку, когда зарумянится, — вынимать его дурхшлаковой ложкой, класть на пропускную бумагу на рѣшето, посыпать сахаромъ. Фритюръ долженъ кипѣть на маломъ огнѣ, чтобы не пригоралъ. Пончки подаются горячими или холодными.

Выдать: 1 ст. молока, 3—4 золот. дрожжей, 1 лож. сахару, $\frac{1}{8}$—$\frac{1}{4}$ ф. масла, 3—4 желтка, $\frac{1}{2}$ ч.лож. соли, $\frac{1}{2}$ ч. лож. корицы, или немного ванили, $1\frac{1}{4}$ ф. муки, $\frac{1}{2}$ ст. сахару на обсыпку, 1—$1\frac{1}{2}$ ф. флитюра, варенья.

### 295. Фритюръ.

Фритюромъ называется топленое почечное, гусиное или свиное сало. Можно также фритюръ дѣлать изъ какого нибудь сала, пополамъ съ масломъ. Послѣ употребленія фритюръ можно сохранять до другого раза, процѣдивъ въ каменную чашку и поставивъ въ холодное мѣсто. Чтобы пончики, хворостъ и пр. жареное въ фритюрѣ тѣсто не было слишкомъ жирно нужно, вынимать его и сразу, класть на пропускную бумагу, а также добавлять во фритюръ 1 лож. спирта или водки (на 1 ф.). Фритюръ, въ который опускается тѣсто, долженъ быть очень горячій, такъ, чтобы попавшая въ него капля воды производила сильный трескъ. Тѣсто, опускаемое во фритюръ, должно въ немъ плавать цѣликомъ, чтобы поджаривалось равномѣрно со всѣхъ сторонъ.

### 296. Хворостъ.

Взять 1 ф. муки, высыпать ее на доску, сдѣлать въ серединѣ углубленіе, положить въ него 2 желтка, $\frac{1}{4}$ ст. сахара, влить $\frac{1}{4}$ ст. воды и рюмочку рома или водки, замѣсить, раскатать тонко, нарѣзать полосками, сдѣлать изъ нихъ разныя фигурки, напр.: 3 полоски сплести вмѣстѣ, прорѣзать середину полоски и вывернуть одинъ конецъ и т. д. Вскипятить въ кастрюлькѣ 1—$1\frac{1}{2}$ ф. фритюра, (влить 1 лож. водки или спирта), опускать дурхшляковой ложкой въ него хворостъ по нѣсколько штукъ вмѣстѣ. Когда подрумянятся и будутъ надуваться пузырьками — значитъ готовы. Вынуть положить на пропускную бумагу на сито, посыпать сахаромъ. Подавать на сладкое съ какимъ нибудь сиропомъ или къ чаю.

Выдать: 1 ф. муки, 2 желтка, 1 рюмку водки или рома, $\frac{1}{2}$ ст. сахара, фритюръ для жаренья.

### 297. Блинчики съ вареньемъ.

Приготовляются также, какъ блинчики съ творогомъ № 344.

### 298. Оладьи.

5—6 золот. дрожжей развести 1 ст. теплаго молока (или воды), размѣшать, всыпать половину всего количества муки, размѣшать хорошенько и поставить всходить въ теплое мѣсто на $\frac{3}{4}$ ч. Когда поднимется, прибавить еще одинъ ст. молока или воды, положить 2 желтка, растертые съ ложкой масла, всыпать ложку сахара, $\frac{1}{2}$ ч. лож. соли, немного корицы, лимонной цедры, остальную муку и выбить тѣсто хорошенько лопаточкой, чтобы отставало

отъ нея и горшка; взбить бѣлки, смѣшать ихъ съ тѣстомъ и поставить опять подниматся въ теплое мѣсто на ½ ч. и болѣе и тогда, не мѣшая уже, брать ложкой и лить на сковородку на распущенное масло поджарить съ обѣихъ сторонъ, посыпать сахаромъ, подавать.

Выдать: 1½ ф. муки, 5—6 золот. дрожей, 2 яйца, 3 ложки сахара, корицы, цедры, 3 лож. масла.

Простыя оладьи можно приготовить, не кладя въ нихъ совсѣмъ масла и яицъ.

### 299. Оладьи съ яблоками.

Приготовить тѣсто какъ сказано выше № 298. Передъ тѣмъ, какъ жарить, очистить 3 яблока отъ кожи и сердцевины, нарѣзать круглыми ломтиками и положить ихъ въ тѣсто. При жареніи — захватывать каждый разъ ломтикъ яблока съ приставшимъ къ нему тѣстомъ и, опускать на сковородку на распущенное масло и поджаривать съ обѣихъ сторонъ.

### 300. Оладьи манныя.

Вскипятить 3 ст. молока (или воды пополамъ съ молокомъ), въ кипящее всыпать 1½ ст. манныхъ крупъ, размѣшать до гладкости, проварить, остудить. Въ остывшую манную кашу положить 3 желтка, немного соли, сахару по вкусу, размѣшать, добавить взбитые бѣлки, размѣшать. Подрумянить на сковородкѣ масло, брать ложкой массу, класть на сковородку и поджаривать съ обѣихъ сторонъ. Подавать съ какимъ нибудь вареньемъ или посыпанными сахаромъ.

Выдать: 3 ст. молока, 1½ ст. манныхъ крупъ, 3 яйца, немного сахару, 2—3 лож. масла, соли.

### 301. Вареники съ вишнями.

Приготовить тѣсто, какъ для вареников съ творогомъ, № 338 раскатать очень тонко. Вишни приготовить такъ: очистить отъ косточекъ 2 ф. вишенъ, посыпать сахаромъ и положить на сито, чтобы стекалъ сокъ. Когда тѣсто готово, вырѣзать выемкой кружечки, на каждый положить 2—3 вишни и слѣпить края вареников крѣпко, чтобы при варкѣ не распались. Варятся въ кипяткѣ и, когда всплывутъ на поверхность, значитъ готовы. Выложить ихъ дуршляковой ложкой на блюдо, полить стекшимъ съ вишенъ сокомъ, добавить къ нему немного сахару, отдѣльно подать сметану.

Выдать: 1 ф. муки, 1 яйцо, 2 ф. вишенъ, ¼ ф. сахара, 1 ст. сметаны.

### 302. Омлетъ съ вареньемъ.

Разбить въ кастрюлю 6 шт. яицъ, добавить ¼ ст. молока, хорошенько размѣшать чтобы яйца смѣшались съ молокомъ, чуть

чуть посолить. Распустить на горячей сковородкѣ ложку масла, когда оно подрумянится, — вылить приготовленныя яйца и поставить на сильный огонь. Когда яйца сгустятся и хорошо будутъ отставать отъ сковородки, отставить сковородку на край плиты, на одну половину омлета положить какое нибудь густое варенье, ножемъ осторожно загнуть вторую половину, что бы закрыть ею фаршъ, сверху посыпать немного сахаромъ, подавать.

Выдать: 6 шт. яйцъ, 1 лож. масла, ¼ ст. молока, варенья для фарша.

### 303. Яблоки въ слойкѣ.

Приготовить слоеное тѣсто № 369. 6 шт. яблокъ очистить отъ кожи и вынуть сердцевину. Раскатать приготовленное тѣсто, нарѣзать его квадратиками, на каждый квадратикъ положить яблоко, обсыпавъ его снаружи и внутри сахаромъ, слѣпить всѣ четыре конца квадратика въ видѣ конверта, смазать сверху яйцомъ и поставить минутъ на 15—20 въ горячую духовку. Вынувъ, посыпать немного сахаромъ, подавать.

Выдать: 1 ф. муки, ½ ф. масла, (можно употребить ¼ ф., сдѣлавъ тѣсто полуслоеное), 1 яйцо, 6 шт. яблокъ, ¼ ф. сахара. — Чтобы яблоки очищенныя отъ кожицы не темнѣли, нужно смазывать ихъ лимономъ.

### 304. Разсыпчатый пирогъ съ яблоками.

Приготовить разсыпчатое тѣсто № 367. 7—10 шт. яблокъ очистить отъ кожицы, (что бы не темнѣли — натереть лимономъ), нарѣзать маленькими ломтиками и посыпать сахаромъ. Раскатать тѣсто, уложить его въ смазанную масломъ форму, сверху уложить яблоки въ видѣ чешуйки, чтобы одинъ ломтикъ слегка покрывалъ другой, посыпать еще сахаромъ и спечь въ духовкѣ (около 20—30 мин.).

Выдать: ¾ ф. муки, 2 яйца, ¼ ф. сахара, ¼—½ ф. масла, 7—10 яблокъ, немного сахара для посыпки.

### 305. Сладкій пирогъ изъ дрожжевого тѣста съ яблоками, вишнями или черникой.

Приготовить дрожжевое тѣсто № 366 изъ 1 ф. муки, 1 ст. теплой воды, 3 зол. дрожжей, ½ ч. лож. соли, ⅛ ф. масла, 2 желтковъ, 2 лож. сахара, по вкусу добавить лимонной цедры или ванили. Приготовить яблоки, нарѣзавъ ихъ небольшими кусочками и посыпавъ сахаромъ, или яблочное пюре № 287. Когда тѣсто поднялось уже въ формѣ, положить на него приготовленный фаршъ, посыпать сверху сахаромъ и спечь въ духовкѣ (около 20—30 мин.).

Если пирогъ дѣлать съ вишнями, то слѣдуетъ 3 ф. вишень очистить отъ косточекъ посыпать сахаромъ, дать немного постоять, класть въ тѣсто.

Если пирогъ дѣлается съ черникой, 2 ф. черники перебрать, перемыть, дать водѣ стечь, посыпать сахаромъ, дать немного постоять, уложить въ тѣсто. Подавать со сметаной.

Выдать: 1 ф. муки, 3 зол. дрожжей, ½ ч. лож. соли, ⅛ ф. масла, 2 желтка, 2 лож. сахара, цедры (ванили), 7—10 яблокъ.

### 306. Сладкій пирогъ съ вареньемъ или свѣжими фруктами иначе.

Растереть ⅛ ф. масла, прибавить ¼ ф. сахара, 1—2 яйца, растереть, по вкусу добавить ванили, лимонной цедры. Всыпать ¾ ф. муки, нѣсколько ложекъ молока, чтобы тѣсто вышло не очень густое, выбить лопаточкой ½ ч., затѣмъ всыпать 1 пакетикъ дрожжевого порошка (Backpulver) хорошенько размѣшать, выложить въ смазанную форму, уложить сверху варенье или фрукты, спечь въ духовкѣ (около 20—30 м.).

Выдать: ⅛ ф. масла, ¼ ф. сахара, 2 яйца, ванили, цедры, ¾ ф. муки, немного молока, 1 пакетъ дрожжевого порошка.

### 307. Сладкія ватрушки съ творогомъ.

Приготовить дрожжевое тѣсто № 366 изъ 1 ф. муки, 1 ст. теплой воды, 3—5 зол. дрожжей, ½ ч. лож. соли, ⅛ ф. масла, 1—2 желтковъ, 1—2 лож. сахара, по вкусу лимонной цедры и ванили. Когда готово, раскатать, вырѣзать выемкой кружки, положить на середину каждаго изъ нихъ творогъ, края ватрушки защипать, оставивъ середину открытой, края тѣста смазать яйцомъ, положить на смазанный масломъ листъ, поставить въ духовку минутъ на 15—20. Когда ватрушки зарумянятся и легко будутъ сходить съ листа — значитъ готовы.

Творогъ для фарша приготовляется такъ: 1 ф. творога отдавить отъ сыворотки, протереть черезъ сито, положить 1 лож. масла, 2 лож. сахара, 1—2 желтка, (1 лож. сметаны), ¼ ст. перемытаго и перебраннаго изюма, размѣшать до гладкости.

Можно также дѣлать цѣлую большую ватрушку, — тогда поступать съ ней какъ съ сладкимъ пирогомъ.

Ватрушку можно также дѣлать изъ разсыпчатаго тѣста, взявъ: 1 ф. муки, 1—2 яйца, 1—2 лож. сахара, ⅛ ¼ ф. масла, ½ ч. лож. соли, ½ ст. сметаны или молока.

Выдать: 1 ф. муки, 3—5 зол. дрожжей ⅛ ф. масла 1—2 желтка, ⅛—¼ ф. сахара, ванили. цедры 1 ф. творога, 1—2 желтка ¼ ст. изюма.

### 308. Ватрушки съ вареньемъ.

Приготовляются, какъ № 307, только вмѣсто творога начинить ватрушку какимъ нибудь сухимъ вареньемъ.

### 309. Рулетъ изъ бисквита.

6 желтковъ и ¼ ф. мелкаго сахара растереть до бѣла, прибавить лимонной цедры съ 1 лимона или ½ палочки толченой съ сахаромъ ванили или ванильнаго порошка, понемногу всыпать муку, смѣсь картофельной и пшеничной, всего около ¼ ф., продолжая размѣшивать. 6 бѣлковъ взбить въ густую пѣну, положить въ тѣсто, мѣшая при этомъ послѣднее сверху внизъ лапаточкой, выложить тѣсто на листъ, смазанный масломъ и обсыпанный мукой, и поставить въ духовку. Когда бисквитъ зарумянится и будетъ свободно отходить отъ листа, снять его на доску, по горячему смазать вареньемъ или яблочнымъ пюре, завернуть рулетомъ, посыпать сахаромъ и, когда рулетъ остынетъ, нарѣзавъ на кусочки, подавать.

Выдать: 6 яицъ, ¼ ф. сахара, муки пшеничной и катофельной вмѣстѣ около ¼ ф., ванили, цедры и лимона.

### 310. Творожная пасха обыкновенная.

Протереть черезъ сито 5 ф. свѣжаго, отжатаго творага. Растереть до бѣла ¼ ф. масла съ 2 желтками и 1 ст. сахара, всыпать приготовленный творогъ, 1 ч. лож. соли, 1 ст. сметаны, ¼ ф. изюма, перемытаго и перебраннаго, или коринки, ¼ ф. очищеннаго толченаго сладкаго миндаля, хорошенько все до гладкости размѣшать.

Деревянную или жестяную пасочницу выложить чистой салфеткой, положить приготовленную смѣсь, концы солфетки завязать веревкой, положить сверху дощечку, на нее какую нибудь тяжесть и поставить на ночь въ холодное мѣсто. Подавая, отвернуть салфетку, опрокинуть пасочницу на тарелку, разобрать ее, снять и затѣмъ снять солфетку.

Выдать: 5 ф. творога, ¼ ф. масла, 2 желтка, 1 ст. сахара, 1 ст. сметаны, ¼ ф. изюма, ¼ ф. сладкаго миндаля.

### 311. Сырная пасха заварная.

¾ ф. масла хорошенько растереть, прибавить 4 желтка, 1 ст. сахара, размѣшать хорошенько, всыпать 5 ф. свѣжаго отдушеннаго и протертаго черезъ сито творога, 1ч. лож. соли, 1 бут. сливокъ (или молока), ¼ ф. коринки, ½ палочки истолченной съ сахаромъ ванили, ½ ф. сладкаго, толченаго миндаля, хорошенько все размѣшать, поставить на плиту, мѣшая, подогрѣть до горячаго состоянія, но не дать вскипѣть, затѣмъ остудить, мѣшая. Холоднымъ сложить въ форму, сверху положить прессъ и поставить на холодъ. Вареная пасха можетъ дольше сохраняться, нежели сырая.

Выдать: 5 ф. творога, ¾ ф. масла 4 желтка, 1 ст. сахара, ½ пал. ванили, 1 бут. сливокъ или молока, ½ ф. сладкаго миндаля, ¼ ф. коринки, соли.

### 312. Сырная пасха заварная съ желтками.

10 желтковъ растереть до бѣла съ 2-мя ст. сахара, развести 1½ ст. молока, положить разрѣзанную вдоль палочку ванили и подогрѣть, мѣшая, до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть, снять съ плиты, въ горячее положить небольшими кусочками 1 ф. масла, размѣшать, остудить, вынуть ваниль, понемногу всыпать 7 ф. творога, толченаго миндаля, коринки, мелко нарѣзанныхъ цукатовъ, размѣшать, сложить въ пасочницу и поставить подъ прессомъ на холодъ.

Выдать: 10 желтковъ, 1 ф. сахара, 1½ ст. молока, 1 палочку ванили, 7 ф. творога, миндалю, цукатовъ и изюму по вкусу.

### 313. Сырная пасха сырая съ крутыми желтками.

Протереть черезъ сито 4 ф. свѣжаго отдавленнаго творога, положить въ него 1 ф. масла и 6 крутыхъ желтковъ, также протертыхъ черезъ сито, прибавить ваниль, истолченую съ сахаромъ (1 палочку), ½—1 ф. сахара, ½ ф., толченаго миндаля, 2 ст. сливокъ (въ крайности молока), хорошенько все размѣшать, выложить въ пасочницу и поставить подъ прессомъ на холодъ.

Выдать: 4 ф. творога, 1 ф. масла, 6 желтковъ 1 пал. ванили, ½—1 ф. сахара, ½ ф. миндаля сладкаго, 5 шт. горькаго, 2 ст. сливокъ (или молока), коринки и цукатовъ по вкусу.

### 314. Сырная пасха шоколадная.

3 ф. отжатаго творога протереть черезъ сито, положить ¾—1 ф. масла, ¼ ф. тертаго шоколада, 1 палочку толченой съ сахаромъ ванили, ¾ ф. сахара 1 ст. сливокъ или молока, хорошенько все растереть, положить въ пасочницу и поставить подъ прессомъ на холодъ.

Выдать: 3 ф. творога, ¾—1 ф. масла, ¼ ф. шоколада, 1 палочку ванили, ¾ ф. сахара, 1 ст. сливокъ (или молока).

### 315. Варенье изъ клубники, малины и земляники.

На 1 ф. ягодъ брать 1½ ф. сахара и ¾ ст. воды, или 1 ф. сахара и ½ ст. воды.

Очистить ягоды, посыпать ихъ немного сахаромъ изъ предназначеннаго для варенья, и дать постоять такъ нѣсколько часовъ. Приготовить сиропъ: заливъ сахаръ нужнымъ количествомъ воды, поставить его вариться и, когда сиропъ вскипитъ и загустѣетъ, опустить въ него ягоды, поставить на сильный огонь, дать вскипѣть, отставить, снять осторожно накипь, затѣмъ опять поставить на сильный огонь и такъ продѣлать три раза, послѣ чего доварить варенье на маломъ огнѣ, снимая пѣну. Готовность варенья опредѣляется тѣмъ, что ягоды, становясь прозрачными, опускаются на дно, а сиропъ становится настолько густымъ, что съ ложки падаетъ густыми каплями. Готовое варенье слить въ какую нибудь

фарфоровую миску, дать ему остыть, не покрывая, и холоднымъ уже перекладывать въ банку. При варкѣ надо слѣдить, чтобы варенье не переварилось, иначе оно засахаривается, но также нельзя и не доваривать, т. к. въ этомъ случаѣ оно можетъ скиснуть. Скисшее варенье можно исправить тѣмъ, что, добавивъ сахару, переварить его, варя до тѣхъ, поръ пока не будетъ больше появлятся пѣны.

Варенье изъ черной и красной смородины варится также, у черной смородины нужно предварительно срѣзать кончики.

### 316. Варенье изъ вишень.

На 1 ф. очищенныхъ отъ косточекъ вишень брать 1 ф. сахара и ¾ ст. воды на 1 ф. вишень. Способъ варки вишневаго варенья тотъ же, что и другихъ ягодъ (№ 315).

### 317. Варенье изъ абрикосовъ, персиковъ и сливъ.

Надрѣзать кожицу спѣлыхъ абрикосовъ, обдать ихъ кипяткомъ и, когда кожица легко будетъ сходить, очистить ихъ отъ нея и переложить въ холодную воду. Приготовить сиропъ, взявъ на 1 ф. фруктовъ 1 ф. сахара и 1 ст. воды или на 1 ф. фруктовъ 1½ ф. сахара и 1½ ст. воды. Когда сиропъ нѣсколько разъ прокипитъ, опустить въ него абрикосы, дать раза три вскипѣть, слить въ фарфоровую миску и оставить такъ до слѣдующаго дня. На слѣдующій день слить въ тазъ одинъ сиропъ, вскипятить его и горячимъ залить абрикосы. На третій день вылить варенье въ тазъ, вскипятить его на сильномъ огнѣ, а затѣмъ доварить на маломъ. Готовность опредѣляется тѣмъ, что абрикосы дѣлаются совершенно прозрачными. Если абрикосы готовы, а сиропъ еще жидокъ, вынуть фрукты, а сиропъ доварить до тѣхъ поръ, пока онъ съ ложки будетъ капать тяжелыми каплями.

Можно абрикосы не очищать отъ кожи, а только наколоть булавкой.

Такимъ же образомъ варится варенье изъ персиковъ и сливъ.

### 318. Варенье изъ яблокъ и грушъ.

На каждый фунтъ очищенныхъ яблокъ или грушъ брать 1 ф. сахара и 1 ст. воды.

Очистивъ яблоки или груши отъ кожицы и вынувъ сердцевину, нарѣзать ихъ на четвертушки и сейчасъ же опускать въ кипящій сиропъ, чтобы не потемнѣли, дать разъ вскипѣть на сильномъ огнѣ, а затѣмъ доваривать на легкомъ. Готовность опредѣляется, какъ у абрикосовъ (№ 317). Если фрукты готовы, а сиропъ еще жидокъ, — доварить его отдѣльно, какъ въ № 317.

# IX Отдѣлъ.

# Каши, макароны, бабки, вареники, блины.

### 319. Гречневая каша крутая.

Взять 1½ ф. гречневой крупы, просѣять ее отъ пыли, поджарить на сковородкѣ, смазанной немного масломъ, мѣшая ложкой, чтобы не пригорѣла, до красна, затѣмъ положить крупу въ горшокъ, залить соленымъ кипяткомъ, чтобы крупа была имъ покрыта пальца на три, добавить 2 лож. масла, размѣшать, поставить въ горячую печь или духовку, закрывши крышкой и держать часа 2-3.

Можно гречневую кашу приготовить другимъ способомъ — на пару, т. е. залить кашу водой, закрыть крышкой и поставить горшокъ съ кашей въ кастрюлю, наполненную кипяткомъ, закрыть кастрюлю также крышкой и варить такъ часа 2—2½, подливая въ кастрюлю кипятку, чтобы вода все время доходила до ¾ высоты горшка и непрерывно кипѣла. Когда каша покраснѣетъ и крупинки будутъ отдѣлятся одна отъ другой — значитъ готова.

Выдать: 1½ ф. гречневыхъ крупъ, 2 лож. масла, соли.

### 320. Размазня.

Взять ½ ф. мелкихъ гречневыхъ крупъ, перемыть ихъ хорошенько въ нѣсколькихъ водахъ, залить кипяткомъ чтобы крупа была покрыта имъ пальца на три, посолить, варить, помѣшивая, на плитѣ до готовности. Подавать съ масломъ.

### 321. Гренки изъ гречневой каши.

Сварить размазню, какъ сказано выше № 320, переложить на листь, смоченный холодной водой, сверху обравнять мокрымъ ножемъ, чтобы получился слой каши толщиной въ палецъ, дать ей остыть, послѣ чего нарѣзать на небольшие ломтики, обвалять ихъ въ яйцѣ и мелко просѣяныхъ сухаряхъ. Распустить на сковородкѣ масло, когда закипитъ — положить кашу, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Подавать.

Выдать: ½ ф. гречневой крупы, соли, 1 яйцо, сухарей, 1—2 лож. масла.

## 322. Крутая пшенная каша.

Приготовляется какъ и гречневая, только передъ употребленіемъ пшено поджаривать не надо, а перемыть его въ нѣсколькихъ горячихъ водахъ.

## 323. Овсянка.

Вскипятить 8 ст. воды или молока, всыпать 1 ст. овсяныхъ крупъ, разварить, помѣшивая, чтобы не пригорѣла; когда готова— положить по вкусу масла и соли.

Для жидкой овсянки крупъ надо брать въ половину меньше.

## 324. Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ.

2 ст. смоленских крупъ перетереть съ 2-мя сырыми яйцами, высушить, просѣять сквозь дурхшлягъ, $2\frac{1}{2}$ ст. воды или молока вскипятить, добавить 2 лож. масла, немного соли, всыпать, быстро мѣшая, крупу, поварить на большомъ огнѣ минутъ 5, потомъ поставить на малый на $\frac{1}{4}$ ч., накрывъ крышкой. Черезъ четверть часа размѣшать, чтобы не было комковъ и поставить въ духовку минуть на 20—30. Подавать.

Выдать: 2 ст. смоленск. крупъ, 2 яйца 2 лож. масла.

## 325. Гренки изъ смоленскихъ крупъ.

Вскипятить 6 ст. воды, всыпать $\frac{3}{4}$ ст. смоленских крупъ, прокипятить, мѣшая, посолить и дальше поступать какъ съ гренками изъ гречневой крупы №321.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ст. смоленск. крупъ, 1 яйцо, 1—2 лож. масла, сухарей, соли.

## 326. Каша рисовая.

Взять $1\frac{1}{2}$ ст. риса, перемыть его въ нѣсколькихъ водахъ, налить свѣжей холодной воды, чтобы рисъ покрыло, поставить на огонь, дать закипѣть, откинуть рисъ на сито, перелить холодной водой. Тѣмъ временемъ вскипятить 5 ст. воды или молока, въ кипящее всыпать рисъ, сварить, мѣшая, на плитѣ или въ духовкѣ, до мягкости, посолить, добавить по желанію масла, подавать. Для полугустой рисовой каши надо на тоже количество жидкости взять 1 ст. риса.

Выдать: 1—$1\frac{1}{2}$ ст. риса (5 ст. молока).

## 327. Рисовыя котлеты.

Сварить рисъ, какъ для густой каши №326, только разварить его сильнѣе, чтобы онъ не былъ разсыпчатымъ, посолить, остудить, положить $\frac{1}{2}$ лож. масла, 2 яйца, размѣшать хорошенько, сдѣлать котлеты, обвалять ихъ въ мукѣ и поджарить, какъ мясныя, съ обѣихъ сторонъ. Подавать съ гренками № 180 или кисло-сладкимъ соусомъ № 181.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ст. риса, 2 яйца, 3 лож. муки, все нужное для соуса № 180 или № 181.

### 328. Рисовая бабка.

Взять 1 ст. риса, перемыть, залить свѣжей водой, поставить на плиту, дать закипѣть, откинуть на сито, перелить холодной водой, дать водѣ стечь. Вскипятить тѣмъ временемъ стакана 3 молока (если нѣтъ столько молока, — добавить до половины воды), всыпать рисъ, сварить его до мягкости на плитѣ или въ духовкѣ, въ горячій положить лимонной цедры, корицы или ванили, остудить. Растереть 2 лож. масла съ 4 желками и ½ ст. сахара, смѣшать съ еще теплымъ рисомъ, добавить $\frac{1}{8}$ перемытаго и перебраннаго изюма. Когда рисъ совсѣмъ остынетъ, положить въ него 4 взбитыхъ бѣлка, размѣшать, выложить массу въ форму, смазанную масломъ и посыпанную мелкими сухарями, и поставить въ духовку на ½—¾ ч. Если, проколовъ бабку лучинкой, послѣдняя останется сухой — значитъ бабка готова. Подавать съ какимъ нибудь сиропомъ или жидкимъ киселемъ.

Выдать: ½ ф. риса, 3 ст. молока, 4 яйца, ½ ст. сахара, 3 лож., масла, $\frac{1}{8}$ ф. изюма, сухарей для посыпки формы.

### 329. Ризотто.

¾ ф. риса просѣять, чтобы удалить отъ него пыль. Распустить въ сотейникѣ 1 лож. масла, положить рисъ и мѣшая, поджарить до золотистаго цвѣта, влить бульона или воды, чтобы рисъ покрыло, добавить 1 лож. пюре-томатъ, размѣшать и сварить рисъ до мягкости на плитѣ или въ духовкѣ. Когда рисъ будетъ готовъ,— добавить въ него 2 (или больше) лож. масла, тертаго сыру, размѣшать, сложить рисъ въ каменную чашку, смазанную масломъ, сгладить, сверху покропить немного масломъ, посыпать сыромъ и поставить подрумяниться въ духовку. Въ ризотто можно подмѣшивать также кусочками нарѣзанное, оставшееся, жаркое, поджаренныя куриныя печенки, кусочки утки, дичи и т. п.

Выдать: ¾ ф. риса, 1 лож. пюре-томатъ, $3\frac{1}{2}$ лож. масла, $\frac{1}{8}$—¼ ф. сыра, (остатки какого либо мяса или потроховъ).

### 330. Разсыпчатый рисъ.

Взять нужное количество риса, просѣять отъ пыли, перемыть его, мѣняя нѣсколько разъ воду, налить свѣжей, вскипятить, откинуть на сито, перелить холодной водой, дать ей стечь, залить рисъ горячимъ бульономъ или водой, положить кусочекъ масла, соли и варить изрѣдка помѣшивая, до мягкости или въ духовкѣ или на плитѣ на пару, т. е. поставивъ кастрюлю съ рисомъ въ другую кастрюлю съ кипящей водой, подливая въ нее воду по мѣрѣ выкипанія и слѣдя за тѣмъ чтобы вода все время кипѣла. Такой способъ

варки очень удобенъ т. к. рисъ не можетъ пригорѣть, что часто случается, если варить рисъ прямо на плитѣ.

### 331. Густая манная каша.

Вскипятить 8 ст. молока (манная каша приготовляется почти всегда на молокѣ; на водѣ она получается не вкусная; въ крайнемъ случаѣ можно взять пополамъ молоко съ водой); когда закипитъ —всыпать 1 ст. манной крупы, посолить, прокипятить, мѣшая, минутъ 5, по вкусу добавить масла, соли. Для болѣе жидкой манной каши на тоже количество жидкости брать ¾ ст. или ½ ст. манныхъ крупъ. Подавать манную кашу съ какимъ нибудь сиропомъ или съ сахаромъ и корицей.

### 332. Сладкая манная каша.

6 ст. молока вскипятить, всыпать ½ ст. манной крупы, положить немного толченаго сладкаго миндаля, ½ ст. сахара, въ которомъ растереть кусочекъ ванили. Сваривъ кашу, перелить ее въ каменную чашку, засыпать мелкими сухарями и поставить запечься въ духовку. Подавать въ той же чашкѣ.

Выдать: 6 ст. молока, ½ ст. манныхъ крупъ, ½ вершка ванили, ¼ ф. сладкаго миндаля.

### 333. Макароны.

1 ф. макаронъ опустить въ соленый кипятокъ, отварить до мягкости, откинуть на рѣшето, перелить холодной водой, дать водѣ стечь, положить на блюдо, облить растопленнымъ масломъ. Натереть на теркѣ ⅛ ф. сыра, посыпать имъ макароны или подать отдѣльно.

Выдать: 1 ф. макаронъ, 2 лож. масла, ⅛ ф. сыра.

### 334. Макароны съ ветчиной и сыромъ.

Сварить, какъ сказано выше въ № 333, 1 ф. макаронъ; 1 ф. вареной ветчины нарѣзать маленькими кусочками, а ⅛ ф. сыра натереть на теркѣ. Вымазать масломъ кастрюльку, посыпать ее слегка сыромъ, положить рядъ макаронъ, рядъ ветчины, посыпать сыромъ, положить кусочекъ масла, затѣмъ опять рядъ макаронъ и т. д.; сверху посыпать сыромъ, положить кусочекъ масла или покропить растопленнымъ масломъ и поставить въ духовку, чтобы сверху зарумянилось. Подавать въ той же кострюлькѣ.

Выдать: 1 ф. макаронъ, 1 ф. ветчины, ⅛ ф. сыра, 2—3 лож. масла.

### 335. Макароны о-гратенъ.

Сварить макароны, какъ сказано въ № 333, полить ихъ растопленнымъ масломъ (1 лож.), посыпать тертымъ сыромъ. При-

готовить бешемель (№ 183), влить ее въ макароны, перемѣшать, выложить въ сотайникъ, посыпать сверху сыромъ, покропить немного масломъ и поставить въ духовку, чтобы сверху зарумянилось.

Выдать: 1 ф. макаронъ, 2 лож. масла, 1/8 ф. сыра, необходимое для бешемели № 183.

### 336. Сырники.

Протереть черезъ сито 2 ф. отжатаго творога, добавить въ него 3—4 яйца, немного соли, сахара, 2—3 лож. сметаны и столько муки, чтобы образовалась довольно густая масса, размѣшать хорошенько, сдѣлать на доскѣ, посыпанной мукой, плоскія лепешки и поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ на сковородкѣ въ 2-хъ лож. масла. Подавать съ сахаромъ и со сметаной.

Выдать: 2 ф. творога, 3—4 яйца, 2—3 лож. сметаны, 2 лож. масла, 1 ст. муки, 1—2 лож. сахара.

### 337. Мнишки.

Протереть черезъ сито 2 ф. свѣжаго отжатаго творога, положить 1 лож. масла, соли, 3—4 яйца, 2—3 лож. сметаны (или 1½ лож. молока), ½ ст. муки, хорошенько все перемѣшать, выдѣлать на доскѣ, посыпанной мукой, длинныя плоскія полоски, нарѣзать ихъ наискось на небольшія кусочки, опустить въ соленый кипятокъ. Когда мнишки всплывутъ на поверхность — вынуть ихъ дурхшляковой ложкой на блюдо, полить 2-мя лож. масла, поджареннаго съ сухариками, подавать горячими.

Выдать: 2 ф. творога, 3 лож. масла, 1 ст. муки, 3—4 яйца, 2—3 лож. сметаны (или 1½ лож. молока).

### 338. Вареники съ творогомъ.

Взять 1 ф. муки, ¾ ст. воды, 1 яйцо, 1 ч. лож. соли, замѣсить крутое тѣсто, раскатать его очень тонко. Взять 1½ ф. отжатаго творога, положить 1 ч. лож. соли, 1 яйцо, хорошенько размѣшать. Вырѣзать изъ тѣста формочкой кружечки, на каждый изъ нихъ положить кусочекъ фарша, сложить и защипать плотно кругомъ края, чтобы во время варки вареники не распались. Когда всѣ вареники готовы, опустить ихъ въ соленый кипятокъ и варить около 10-ти минутъ, пока не всплывутъ на поверхность, послѣ чего вынуть на блюдо дурхшляковой ложкой, полить растопленнымъ масломъ и подавать со сметаной.

Выдать: 1 ф. муки, 2 яйца, 1½ ф. творога, 1—2 лож. масла, соли.

### 339. Вареники съ кислой капустой.

Приготовляются также, какъ вареники съ творогомъ № 338, только для фарша вмѣсто творога берется кислая капуста, которая

приготовляется слѣдующимъ образомъ: 2 ф. кислой шинкованной капусты обдать кипяткомъ, выжать. Накрошить мелко 2 луковицы, поджарить ихъ въ 2-хъ лож. масла, туда же положить капусту, размѣшать, посолить, посыпать немного перцемъ, слегка поджарить. Подаются вареники съ капустой съ поджареннымъ въ маслѣ лукомъ.

Выдать: 1 ф. муки, 1 яйцо, 2 ф. кислой капусты, 4 лож. масла, 3 луковицы.

### 340. Лозанки съ творогомъ.

Замѣсить тѣсто изъ 1 ф. муки и 3/4 ст. воды, раскатать тонко па доскѣ, нарѣзать маленькими четырехугольными кусочками, опустить въ соленую кипящую воду, варить, пока не всплывутъ па поверхность, откинуть на сито, перелить холодной водой, дать ей стечь. Тѣмъ временемъ протереть черезъ сито 1 ф. творогу, перемѣшать его съ лозанками, полить сверху 2 лож. растопленнаго масла, подавать. Вмѣсто масла можно примѣшать нарѣзаннаго мелкими кусочками и поджареннаго сала.

Выдать: 1 ф. муки, 1 ф. творога, 1 лож. масла. Въ тѣсто можно также класть 1 яйцо.

### 341. Лапша домашняя.

Замѣсить тѣсто изъ 1 ф. муки и 3/4 ст. воды, тонко раскатать па доскѣ, присыпавъ ее мукой и дать немного полежать, чтобы тѣсто подсохло. Затѣмъ нарѣзать длинными полосами, сложить одна на другую, пересыпая немного мукой, мелко нарѣзать вкось, разсыпать по доскѣ, чтобы обсохли, послѣ чего опустить въ соленый кипятокъ, кипятить, какъ вареники, минутъ 10, откинуть на сито, перелить холодной водой, выложить па блюдо, облить растопленнымъ масломъ. Подавать съ тертымъ сыромъ. Покупная сухая лапша варится, какъ и домашняя, только немного дольше.

Выдать: 1 ф. муки, 2 лож. масла.

### 342. Лапшевая бабка.

Приготовляется какъ и рисовая № 328.

### 343. Блинчики обыкновенные.

2 желтка растереть съ 1 лож. сахара, немного соли и 1/2 лож. масла. Разбавить понемногу, мѣшая, 2-мя ст. молока, затѣмъ все это влить понемногу въ 1/2 ф. муки, размѣшать до гладкости, добавить 2 взбитыхъ бѣлка. Раскалить на огнѣ скоовородку и, смазывая ее распущеннымъ масломъ, печь блинчики, покачивая сковородку. Тѣста брать по немножку, чтобы сковородку заливало тонкимъ слоемъ. Поджаривъ блинчикъ съ одной стороны, переворачивать ножомъ на другую и, когда подрумянится, склады-

вать на блюдо столбикомъ. Эти блинчики подаются съ вареньемъ или сиропомъ.

Выдать: 2 ст. молока, 2 яйца, ½ ф. муки, 1 лож. сахара, ⅛ ф. масла.

### 344. Блинчики съ творогомъ.

Приготовить блинчики № 343, поджаривая ихъ лишь съ одной стороны. Поджаренную сторону каждаго блинчика наполнить приготовленнымъ творогомъ, сложить книжкой и поджарить кругомъ. Творогъ для блинчиковъ приготовляется такъ: ½ ф. отжатаго творогу, протереть черезъ сито и добавить 1 яйцо, 1 лож. сахару, чуть чуть соли, ¼—½ ст. коринки или изюму, ошпареннаго и перебранаго, все хорошо перемѣшать. Подавая блинчики, посыпать сахаромъ.

Блинчики можно также фаршировать яблочнымъ пюре, вареньемъ, повидломъ, мармаладомъ и т. д.

Выдать: ½ ф. творогу, 1 яйцо, 1 лож. сахара, соли, ¼—½ ст. коринки или изюма и все для блинчиковъ № 343.

### 345. Блины.

Замѣсить опару изъ 1 ф. пшеничной муки и 3-хъ ст. теплой воды съ распущенными въ ней 4—6 зол. дрожжей. Выбить хорошенько лопаточкой и поставить подниматься въ теплое мѣсто на 1—1½ ч. Когда опара подымется, всыпать въ нее 1½ ф. лучшей гречневой муки (или пшеничной) и ошпарить ее горячимъ молокомъ, быстро вылилвъ его въ тѣсто, размѣшать и выбить лопаточкой до гладкости, чтобы не было никакихъ комковъ. Когда тѣсто немного остынетъ, положить въ него ⅛—¼ ф. масла, растертаго съ 3—4 желтками, по ½ ч. лож. соли и сахара, хорошенько выбить и опять поставить подниматься на ¾—1 ч. Когда тѣсто вторично хорошо поднимется, прибавить къ нему 3—4 взбитыхъ бѣлка, осторожно размѣшать, дать минутъ 10 еще подняться и начать печь. Блины пекутся на сильно разогрѣтыхъ на плитѣ чугунныхъ сковородкахъ. Брать тѣсто ложкой, сверху, не мѣшая, выливать на сковородку, смазанную при помощи перушка масломъ, покачивая сковородку, чтобы тѣсто разлилось равномѣрно. Когда блинъ слегка зарумянится и будетъ отставать отъ сковородки, покропить его сверху масломъ, перевернуть осторожно ножемъ на другую сторону, когда подрумянится, — сложить въ салатникъ или столовую миску, обложенную внутри салфеткой, концами которой прикрыть блины, чтобы не остыли. Сковородку смазать масломъ, налить опять тѣсто и т. д. Не слѣдуетъ наливать на сковородку очень мало тѣста и долго печь, отъ этого блины дѣлаются сухими и жесткими. Подавать по мѣрѣ изготовленія партіями, чтобы всегда были горячими. Къ блинамъ подается растопленное масло, хорошая свѣжая сметана, икра, семга, селедка, вымоченная въ молокѣ и т.п.

Выдать: 1 ф. пшеничной муки, 1½ ф. самой лучшей гречневой (или пшеничной) муки, 3 ст. горячаго молока, 4—6 зол. дрожжей, 3—4 яйца, ⅛—¼ ф. масла, по ½ ч. лож. соли и сахара, ¼—½ ф. масла для печенія.

Примѣчаніе. Опару для блиновъ слѣдуетъ ставить приблизительно часа за четыре до начала печенья. Тѣсто для блиновъ должно имѣть густоту хорошей сметаны. Количество сдобы: т. е. желтковъ, сметаны, масла, сливокъ кладется по желанію, въ зависимости отъ вкуса и разсчета. Желтки и масло кладутъ въ опару въ растертомъ видѣ для приданія болѣе нѣжнаго вкуса. Бѣлки и сливки кладутъ въ тѣсто взбитыми, передъ самымъ печеніемъ, для приданія блинамъ большей легкости и пышности. Положивъ взбитые бѣлки и сливки, тѣсто нужно только слегка размѣшать сверху внизъ, чтобы оно не опало. Пропорція пшеничной и гречневой муки также зависитъ отъ вкуса. Можно брать больше гречневой и меньше пшеничной и наоборотъ, а также можно брать одну пшеничную муку. Опару можно ставить на пшеничной или на гречневой мукѣ.

### 346. Блины иначе.

Замѣсить опару изъ 1 ф. пшеничной муки и 3 ст. теплаго молока съ разведенными въ немъ 6—8 зол. дрожжей, хорошенько выбить и поставить подниматься. Когда опара поднимется, положить въ нее растертыхъ до бѣла съ ¼—½ ф. масла, 3—5 желтковъ, размѣшать, добавить еще 1 ф. пшеничной муки и по ½ ч. лож. соли и сахара, опять тщательно размѣшать и поставить вторично подниматься на ¾ ч. Когда тѣсто поднимется, добавить къ нему взбитые отдѣльно и потомъ соединенные (при соединеніи вливать взбитые бѣлки въ взбитыя сливки, а не наоборотъ). 3—5 бѣлковъ и 1—1½ ст. густыхъ сливокъ, перемѣшать осторожно съ тѣстомъ, мѣшая лопаточкой сверху внизъ, чтобы опара не опала, иначе блины не будутъ пышными. Положивъ бѣлки и сливки, дать тѣсту немного подняться (10—15 м.) и затѣмъ печь блины, какъ сказано въ № 345.

Выдать: 2 ф. пшеничной муки, 3 ст. молока, 1—1½ ст. густыхъ сливокъ, ¼—½ ф. масла, 3—5 яицъ, 6—8 зол. дрожжей, по ½ ч. лож. соли и сахара, ¼—½ ф. масла для печенія блиновъ.

### 347. Блины простые.

Заварить опару, какъ обыкновенно для блиновъ изъ половины всего количества муки, 2½—3-хъ ст. теплой воды или молока съ разведенными въ нихъ 4—6 зол. дрожжей. Поставить въ теплое мѣсто подниматься, добавить, когда поднимется, остальную муку, по ½ лож. соли и сахара, хорошо размѣшать и поста-

вить подняться вторично. Если тѣсто получилось слишкомъ густое — долить въ него за ½ ч. до печенія немного теплаго молока или воды, чтобы тѣсто было густоты сметаны. Печь, какъ сказано въ № 345.

Выдать: 2 ф. пшеничной (или 1 ф. пшеничной и 1 ф. гречневой) муки, 4—6 зол. дрожжей, 3 ст. молока, по ½ ч. лож. соли и сахара, ¼—½ ф. масла для печенія.

Блины

Растворить тесто за 3-4 ч. из
1/2 ст пшеничной и 2 1/2 гречн. муки
2 1/2 ст теплой воды и дрожжей на
1 ф. (25 гр.) дать подняться; за час перед
печением заварить все тесто
2 ст. ок кипящим молоком, размешать
до гладкости, когда остынет,
положить соли, 2-3 яйца 50 гр.
масла; дать подняться и не-
медленно печь.

# X Отдѣлъ.

# Тѣсто, куличи, печенія, пироги, пирожки, фарши.

### 348. Дрожжевое тѣсто.

Дрожжевое тѣсто приготовляется изъ муки, дрожжей и жидкости, т. е. воды, молока, сливокъ, сметаны. Если тѣсто дѣлается безъ яицъ, масла и сахара — оно называется простымъ, если же съ этими продуктами — то сдобнымъ. Для каждаго дрожжевого тѣста нужно сначала приготовить опару, которая дѣлается такъ: взять часть предназначенной къ печенію муки (до ½ количества), развести теплой водой или молокомъ, размѣшать, послѣ чего влить дрожжи, опять размѣшать и поставить, накрывши чѣмъ либо, во избѣжаніе остыванія, въ теплое, но не горячее, мѣсто всходить на ½—¾ ч. Когда опара поднимется, т. е. увеличится въ 1½—2 раза, положить въ нее немного соли, а также, если тѣсто сдобное, то всю предназначенную для него сдобу, т. е.: яйца, масло, сахаръ и т. д., хорошо размѣшать, всыпать всю остальную муку, добавить, если нужно для желаемой густоты тѣста, жидкости, послѣ чего хорошо вымѣсить лопаточкой или руками до такой степени, чтобы тѣсто отставало отъ рукъ и посуды. Тогда поставить его опять въ теплое мѣсто на ¾—1 ч. и больше, пока хорошо не поднимется. Когда взойдетъ, промѣсить немного и класть либо въ смазанную масломъ форму, либо просто дѣлать булки или булочки желаемой формы и класть на смазанный масломъ или присыпанный мукой желѣзный листъ, дать еще немного взойдти и ставить въ печку или духовку. Готовность тѣста можно узнать прокалываніемъ тонкой лучинкой или иглой; если тѣсто къ ней не пристало — значитъ оно готово.

Большое значеніе имѣютъ для удачи тѣста дрожжи. Нужно всегда употреблять самыя лучшія и свѣжія. Сухіе дрожжи передъ употребленіемъ слѣдуетъ развести въ ½—1 ст. теплой (но не горячей) воды или молока, послѣ чего вливать въ опару. Для того, чтобы тѣсто скорѣе всходило, можно, разведя дрожжи, поставить ихъ минутъ на 15—20 въ теплое мѣсто, чтобы начали бродить, и тогда употреблять. Для сохраненія дрожжей, ихъ можно развести

холодной водой, взявъ на 1 бут. ¾ ф. дрожжей, и въ такомъ видѣ сохранять до употребленія въ холодномъ мѣстѣ. На 1 ф. муки нормально необходимо 4—5 зол. сухихъ дрожжей. Для тѣстъ сдобныхъ и когда желательно, чтобы тѣсто поднялось скорѣе, можно эту пропорцію увеличивать, но не слишкомъ, иначе тѣсто перекиснетъ.

Чѣмъ лучше мука — тѣмъ лучше получается тѣсто, особенно хорошая мука необходима для всякаго рода сдобныхъ печеній, куличей, бабъ и т. п. Мука всегда должна употребляться сухая и просѣянная.

Среднее количество жидкости для тѣста на 1 ф. муки около 1½ ст., но вообще нужно слѣдить, чтобы получилось тѣсто не слишкомъ крутое и не слишкомъ жидкое.

Большое значеніе имѣетъ для полученія нѣжнаго тѣста — вымѣшиваніе. Вообще тѣсто нужно мѣсить до тѣхъ поръ, пока оно будетъ свободно отставать отъ рукъ и посуды или стола, но чѣмъ больше мѣсить, тѣмъ оно получится легче и нѣжнѣе; особенно хорошо нужно промѣшивать сдобныя тѣста; бабы, напр. мѣсятся въ общей сложности до 2-хъ ч. и болѣе.

Опара и тѣсто должны въ тепломъ мѣстѣ хорошо взойти. Когда тѣсто всходитъ, его нельзя двигать, трясти или даже вблизи сильно хлопать дверью, иначе опадетъ; особенную осторожность нужно соблюдать при сдобныхъ тѣстахъ. Тѣсто считается хорошо поднявшимся, когда на поверхности появятся трещины и оно начнетъ уже опадать, тогда слѣдуетъ брать для дальнѣйшаго приготовленія. Вообще всякое тѣсто должно взойдти три раза: первый разъ — опара, второй разъ — тѣсто уже со сдобой и остальной мукой и третій разъ — въ формѣ.

Также имѣетъ большое значеніе для удачнаго печенія печь, которая должна быть горячая, имѣть равномѣрный жаръ и держать его все время печенія.

### 349. Булки обыкновенныя.

Просѣять 2 ф. муки. 1—2 ст. этой муки положить въ горшокъ залить 1 ст. кипятка, размѣшать до гладкости и, когда опара будетъ теплая (не горячая), влить 8—10 зол. дрожжей, распущенныхъ въ ½ ст. теплой воды, вымѣсить хорошо лопаточкой и поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимается, увеличившись въ объемъ въ 1½—2 раза, положить остальную муку, щепотку соли и воды столько, чтобы получилось довольно крутое тѣсто, мѣсить до тѣхъ поръ, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ рукъ, поставить опять въ теплое мѣсто всходить, накрывши чѣмъ-нибудь для сохраненія теплоты. Когда подойдетъ, сдѣлать 2 хлѣба, дать еще ¼ ч. взойдти, поставить въ печь, помазавъ сверху водой. Печь около часу.

Выдать: 2 ф. муки (изъ нея ¼ ф. оставить на подсыпку). 8—10 зол. дрожжей.

### 350. Булки сдобныя.

Сдобныя булки приготовляются также, какъ и обыкновенныя (№ 349), только съ добавленіемъ сдобы, т. е. яицъ, масла, сахара и т. п. (см. № 348), и опара дѣлается на молокѣ. Чѣмъ больше взята пропорція сдобы, тѣмъ булочки будутъ нѣжнѣе и вкуснѣе, для чего также необходимо возможно старательнѣе вымѣсить ихъ.

Хорошія сдобныя булки получаются при слѣдующей пропорціи: 2 ф. муки, ½—1 ст. молока, 8—10 зол. дрожжей, 2—3 яйца, ¼—½ ст. сахару, по желанію немного изюма и для вкуса тертой лимонной цедры или ванили, растертой съ сахаромъ. Сверху булки или булочки смазать желткомъ. Сдобныя булки въ печкѣ должны сидѣть 1—1½ ч.

### 351. Куличъ.

Куличъ въ общемъ приготовляется такъ-же, какъ и сдобныя булки (№ 350), но отличается только большимъ количествомъ сдобы, всякихъ пряностей и болѣе тщательнымъ и продолжительнымъ выбиваніемъ и вымѣшиваніемъ. 5—6 стакановъ теплаго кипяченаго молока размѣшать съ 3 ф. муки, влить разведенныя въ теплой водѣ или молокѣ 15—18 зол. дрожжей, хорошо размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, положить 10 яицъ, 1½—2 ст. сахару (около 1 ф.), 1—1½ ф. растопленнаго сливочного масла, ¼ ф. сладкаго и 10 зер. горькаго миндаля, очищеннаго и мелко нарѣзаннаго, цедру съ 1-го лимона, щепотку соли, немного шафранной настойки, мелкаго перебраннаго изюма или коринки, 2 ф. муки и, если нужно, тепловатой воды, чтобы тѣсто получилось не слишкомъ крутое, мѣсить все это часа полтора, дать еще разъ подняться, покрывъ и поставивъ въ теплое мѣсто, и тогда выдѣлывать куличъ на круглое металлическое блюдо, дать немного подняться, помазать желткомъ, посыпать рѣзаннымъ сладкимъ миндалемъ, поставить въ печь.

Изъ подобнаго тѣста также приготовляется имянинный крендель.

Выдать: 5—6 ст. молока, 5 ф. муки, 15—18 зол. дрожжей сухихъ, 10 яицъ, 1½—2 ст. сахару, 1—1½ ст. слив. масла, ¼ ф. сладкаго миндаля, 10 зеренъ горькаго минд., лимонной цедры, шафранной настойки, изюма или коринки.

### 352. Куличъ попроще.

Приготовляется тѣсто также, какъ и предыдущее, т... сдобы берется въ два раза меньше, т. е. на 5 ф. муки взя... яицъ, ½—1 ф. масла, 1—1½ ст. сахару и остальн... № 351.

## 353. Пасхальная баба.

Приготовить опару изъ 1 ф. муки, 1½—2 ст. теплаго молока или лучше сливокъ и 8—10 зол. дрожжей, поставить въ теплое мѣсто подниматься часа на 1½. Пока опара поднимается, выбить хорошенько 20—30 желтковъ съ 1 ст. мелко истолченаго сахара, до такой степени, чтобы побѣлѣли и обратились въ пѣну. Когда опара хорошо поднимется, то начать класть постепенно желтки и остальную муку (1 ф.), выбивая все время лопаточкой или мѣся руками. Вымѣсивъ хорошо опару съ желтками и мукой, положить щепотку соли и нѣсколько капель какихъ-нибудь духовъ, напр. ванильной, лимонной или другой эссенціи, затѣмъ прибавить туда же ½ ф. растертаго до-бѣла, или просто растопленнаго (но не горячаго) сливочнаго масла, послѣ чего опять продолжать мѣсить. Вымѣшивать и выбивать тѣсто для бабы вообще нужно очень долго (1—2 часа), отъ этого зависитъ ея пышность и легкость. Обыкновенно выбиваютъ до тѣхъ поръ, пока на поверхности тѣста не появятся большіе пузыри. Когда тѣсто хорошо вымѣшано, поставить въ теплое мѣсто на 1½—2 ч. подниматься, послѣ чего влить его осторожно въ форму для бабъ, обложенную смазанной масломъ бумагой, такъ, чтобы оно заняло ¼—⅓ всей формы, дать подняться до ¾ высоты формы и поставить въ русскую печь. Печется около 1½ ч. Готовую бабу переложить изъ формы на подушку и, пока она не остынетъ, осторожно перекатывать со стороны на сторону.

Выдать: 2 ф. муки, 1½—2 ст. молока или сливокъ, 20—30 желтковъ, 1 ст. сахару, ½ ф. сливочнаго масла, соли, для запаха нѣсколько капель ванильной и лимонной эссенціи.

Примѣчаніе: Сдобныя, высокія бабы и куличи можно дѣлать только въ томъ случаѣ, если имѣется хорошая русская печь. Въ духовкѣ очень трудно спечь высокую сдобную бабу т. к. не можетъ быть такой равномѣрный жаръ, какъ въ русской печи, и поэтому тѣсто осѣдаетъ и дѣлается «закалъ». Вообще же чѣмъ лучше печь, тѣмъ удачнѣе выходятъ бабы и куличи. Для печенія бабы въ духовкѣ, лучше дѣлать ее менѣе сдобной, а именно: 1½ ф. муки, 15 желтковъ, ¼ ф. масла, ¼ ф. сахара, 1½—2 ст. [сли]вокъ или молока, 8—10 золот. дрожжей. Можно употреблять формы металлическія или сдѣланныя изъ картона или очень плотной бумаги.

## 354. Баба обыкновенная.

6 штукъ яицъ выпустить, хорошенько разбить, смѣшать съ 1-мъ ст. растопленаго теплаго масла, влить 8—10 зол. (½ ст.) дрожжей, размѣшать хорошенько, всыпать 1¼ ф. муки, хорошо вымѣ-
...ть, ¾ ст. сахара, немного соли, корицы или ванили, вымѣсить
...е около 1 ч., поставить въ теплое мѣсто, чтобъ опять подня-
...ромѣсить минутъ 10 и влить въ форму, на ¼ ея,
... и когда поднимется до ¾ формы, ставить въ го-

рячую печь. Печется около 1 ч. Готовность можно узнать лучинкой или иглой, какъ сказано въ № 348.

Выдать: $1\frac{1}{4}$ ф. муки, 6 яицъ, 1 ст. растопленаго масла, 8—10 зол. дрожжей, для нихъ $\frac{1}{2}$ ст. теплаго молока, $\frac{3}{4}$ ст. сахара, немного соли, корицы или ванили.

### 355. Мазурки королевскія.

$\frac{1}{2}$ ф. вымытаго и выжатаго масла тереть до бѣла, всыпать $\frac{1}{2}$ ф. лучшей муки, вбить, по одному, 5 шт. яицъ и класть, постепенно, не переставая мѣшать, $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго нарѣзаннаго миндаля, 4—5 зр. горькаго, 1 ф. сахару, мѣшать все это около 1 ч., вылить въ приготовленную, смазанную масломъ, форму, металлическую или бумажную, поставить въ печь или духовку. Готовность можно узнать ножемъ: если при нарѣзываніи масса не пристаетъ къ ножу, —значитъ готово.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ф. муки, 5 яицъ, $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго миндаля, 4—5 зр. горькаго, 1 ф. мелкаго сахару.

### 356. Мазурки лимонныя.

Стереть на теркѣ цедру съ 1 лимона и варить 2 лимона въ водѣ до тѣхъ поръ, пока они не будутъ совсѣмъ мягкіе, тогда вынуть, разрѣзать пополамъ, выпуть косточки, растереть въ чашкѣ, выжать черезъ салфетку весь сокъ, всыпать въ него $\frac{3}{4}$ ст. сахару, 6 бѣлковъ и мѣшать цѣлый часъ не переставая, положить 6 взбитыхъ желтковъ, всыпать $\frac{1}{4}$ ст. картофельной муки, перемѣшать хорошо до гладкости, вылить въ форму, смазанную масломъ, поставить въ печь или духовку.

Выдать: 2 лимона, $\frac{3}{4}$ ст. сахару, 6 яицъ, $\frac{1}{4}$ ст. картофельной муки, цедры съ 1 лимона, масла для смазки формы.

### 357. Бакалейная мазурка.

Взять по $\frac{1}{2}$ ст. отпаренаго, очищеннаго, просушенаго и истолченаго миндаля, перебраннаго синяго изюма (малага), кишмиша, коринки, рѣзанныхъ на небольшіе кусочки винныхъ ягодъ, цукатовъ, все смѣшать, добавить $\frac{1}{2}$ ст. сахару, 2—3 лож. муки, 3 яйца, все хорошенько перемѣшать, переложить въ форму, запечь въ духовкѣ.

Выдать: по $\frac{1}{2}$ ст. миндаля, изюму (кишмиша), коринки, винныхъ ягодъ, цукатъ и сахару, 2—3 ложки муки, 3 яйца.

### 358. Мазурка на дрожжахъ.

Приготовить опару на сливкахъ или молокѣ изъ $\frac{1}{2}$ ф. муки и 8—10 зол. дрожжей. Когда хорошо поднимется, положить чуть-чуть соли, 9 желтковъ, растертыхъ до-бѣла съ $\frac{1}{4}$ ф. сахара, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, отдѣльно растертаго, по вкусу на-

кіе-нибудь духи, все хорошо размѣшать, добавить 1 ф. муки и вымѣсить хорошенько тѣсто сначала въ горшкѣ, а потомъ выбить руками на столѣ, пока не будетъ совершенно отставать отъ рукъ и стола. Поставить еще подниматься часа на $1^1/_2$. Поднявшееся тѣсто раскатать, положить на смазанный листъ, дать мѣстѣ подняться, поставивъ въ теплое мѣсто, затѣмъ покрыть взбитыми бѣлками, смѣшанными съ мелкимъ сахаромъ или пудрой, убрать миндалемъ, коринкой, цукатами и поставить въ духовку,

Выдать: $1^1/_2$ ф. муки, 1 ст. сливокъ или молока, 2 яицъ, $^1/_4$ ф. масла, $^1/_4$ ф. сахару, 8—10 зол. дрожжей, по $^1/_4$ ф. миндалю, коринки, цукатовъ и мелкаго сахару или пудры.

### 359. Кексъ.

9 желтковъ растереть до-бѣла съ 1 ф. мелкаго сахара, положить ихъ въ растертое, также до-бѣла, 1 ф. масла, перемѣшать, положить $1^1/_4$ ф. муки и по $^1/_4$—$^1/_2$ ф. коринки, рубленаго миндаля, цукатовъ и изюму, добавить по вкусу лимонной цедры, (хорошо влить 1 рюмку рому), положить туда-же взбитые бѣлки, все вмѣстѣ хорошенько перемѣшать, чѣмъ дольше — тѣмъ лучше, затѣмъ выложить массу въ форму, обложенную промасленной бумагой, поставить въ печь или духовку, смотрѣть чтобы не сгорѣло. Готовность можно узнать лучинкой: если къ ней масса не пристаетъ — значитъ готово.

Выдать: $1^1/_4$ ф. муки, 9 яицъ, 1 ф. масла, по $^1/_4$—$^1/_2$ ф. коринки, миндаля, изюма и цукатовъ, 1 ф. сахара, лимонной цедры, 1 рюмку рому.

### 360. Коржики.

3 яйца смѣшать съ $^3/_4$ ф. сахара, всыпать $1^1/_4$ ф. муки, прибавить $^1/_4$—$^1/_2$ ф. масла, $^1/_2$ палочки ванили растертой съ сахаромъ, все это хорошо вымѣсить, раскатать коржъ, вырѣзать выемкой коржики, положить на желѣзный, смазанный масломъ, листъ, поставить въ печь или духовку.

Выдать: $1^1/_4$ ф. муки, 3 яйца, $^3/_4$ ф. сахару, $^1/_4$—$^1/_2$ ф. масла, $^1/_2$ палочки ванили.

### 361. Печенье къ чаю.

Приготовить тѣсто изъ 1 ф. муки, $^1/_4$ ф. масла, $^1/_4$—$^1/_2$ ф. сахару, 2-хъ яицъ, $^1/_2$ ст. молока, прибавить немного соды или пакетикъ дрожжевого порошка (Backpulver), хорошенько все размѣшать.

Раскатать изъ полученнаго тѣста полосочки, выдѣлать изъ нихъ крендельки и рогалики, сложить на смазанный масломъ листъ, спечь въ духовкѣ.

Выдать: 1 ф. муки, 1/4 ф. масла, 1/4—1/2 ф. сахару, 2 яйца, 1/2 ст. молока, 1 пакетъ дрожжевого порошка или соды на кончикъ ножа.

### 362. Миндальныя лепешки.

1/4—1/2 ф. сахару, 1 ф. муки, 1 яйцо, 1/4—1/2 ф. масла, размѣшать хорошенько, прибавить 1/2 стак. молока, 1/2 фунта сладкаго толченаго миндаля, вымѣсить хорошо все вмѣстѣ, раскатать, вырѣзать выемкой лепешки, сложить ихъ на смазанный масломъ листъ, сверху посыпать немного миндалемъ, спечь въ духовкѣ.

Выдать: 1/4—1/2 ф. сахару, 1 ф. муки, 1 яйцо, 1/4—1/2 масла, 1/2 ф. миндалю.

### 363. Разсыпчатыя лепешки.

2 жалтка растереть съ 1/4 ф. сахара и 1/4 масла, прибавить 1/4 ф. пшеничной и 1/4 ф. картофельной муки, взбитые въ пѣну бѣлки, цедру съ одного лимона, хорошенько все промѣсить, если нужно, добавить 2—3 лож. молока, раскатать, вырѣзать выемкой круглыя лепешки, сложить на смазанный масломъ листъ, поставить въ печь или духовку минутъ на 15.

Выдать: 1/4 ф. муки пшеничной, 1/4 ф. муки картофельной, 2 яйца, 1/4 ф. масла, 1/4 ф. сахару, цедры съ одного лимона.

### 364. Медовое печенье.

Приготовить тѣсто изъ 2-хъ лож. меда, 1/4 ф. сахару, 2 яицъ, 1 ф. муки, чайной ложечки корицы, прибавить 1/2 пакетика дрожжевого порошка (Backpulver), раскатать, вырѣзать лепешки, положить на смазанный масломъ листъ, спечь въ духовкѣ.

Выдать: 2 лож. меда, 1/4 ф. сахару, 2 яйца, 1 ф. муки, 1 ч. ложечку корицы, 1/2 пакетика дрожжевого порошка (Bcakpulver).

### 365. Овсянники.

1/4 ф. масла, 1 ст. сахару, 2 ст. овсянки (Haferflocken), 2 ст. муки, около 1 стак. молока, 2 ч. ложечки соды, размѣшать, раскатать, вырѣзать круглыя лепешки, спечь въ духовкѣ.

Выдать: 1/4 ф. масла, 1 ст. сахару, 2 ст. овсянки (Haferflocken), 2 ст. муки, 1 ст. молока, 2 ч. лож. соды.

### 366. Дрожжевое тѣсто для пироговъ и пирожковъ.

Тѣста для пироговъ и пирожковъ съ фаршемъ дѣлаются разныя, а именно: дрожжевое, разсыпчатое, слоенное и блинчатое. Фаршъ для пироговъ и пирожковъ долженъ быть сочнымъ и кладется въ

тѣсто обязательно холоднымъ. Жидкости (воды или молоко) при приготовленіи этихъ тѣстъ надо брать на 1 ф. муки приблизительно 1 ст., въ зависимости отъ сорта и сухости муки, если же кладутся яйца и масло, то берется даже меньше. На 1 фунтъ муки полагается 1 ч. лож. соли. Дрожжей на 1 ф. муки полагается 2—3 зол., если же нужно, чтобы тѣсто взошло скорѣе, дрожжей берутъ въ два и три раза больше, а также для этого, разведя сухія дрожжи въ $1/4$ ст. воды или молока, добавивъ 1 лож. муки и размѣшавъ, ставятъ въ теплое мѣсто (минутъ на 15-20), чтобы пришло въ броженіе; тогда употребляютъ.

$1^1/_2$ ф. муки достаточно для приготовленія пирога на —8 персонъ, маленькихъ пирожковъ получается 15—18 штукъ.

Развести опару, какъ обыкновенно, изъ $1^1/_4$ ст. теплаго молока или воды съ дрожжами и половиной всей муки ($^3/_4$), размѣшать до гладкости, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется — посолить, положить 2 лож. масла, 2 яйца и муки столько, чтобы получилось довольно густое тѣсто, мѣсить до тѣхъ поръ, пока не начнетъ отставать отъ рукъ, тогда поставить опять въ теплое мѣсто и дать подняться, послѣ чего раскатать скалкою, подсыпая немного муки, чтобы не прилипало къ столу. Сдѣлать одинъ большой пирогъ, начинивъ фаршемъ, или маленькіе пирожки, для чего вырѣзать стаканомъ или выемкой кружки, на каждый положить по $1/2$ ч. лож. приготовленнаго холоднаго фарша и красиво защипать. Сдѣлавъ пирогъ или пирожки, дать имъ подняться, смазать желткомъ съ водой и масломъ, поставить въ духовку.

Выдать: $1^1/_4$ ст. молока 3—4 зол. дрожжей, 2 лож. масла, 2 яйца, $1^1/_4$—$1^1/_2$ муки, 1 желтокъ для смазки.

### 367. Разсыпчатое тѣсто.

Замѣсить на столѣ тѣсто изъ 1 ф. муки, $1/4$—$1/2$ ф. вымытаго, холоднаго масла и около $1/2$ ст. воды, добавивъ $1/2$ ч. лож. соли. Для замѣшиванія, высыпаютъ на столъ (на доску для тѣста) муку, дѣлаютъ въ ней углубленіе, куда вливаютъ понемногу воду, замѣшивая ее ножемъ съ мукой, добавляютъ масло и когда получается достаточно густое тѣсто, мѣсятъ его руками до гладкости, чтобъ не было комковъ. Особенно долго мѣсить тѣсто не слѣдуетъ, обыкновенно до такой степени, чтобы тѣсто не тянулось за ножомъ при разрѣзаніи. Хорошо добавлять въ разсыпчатое тѣсто, для большей сдобности его, 1—3 яйца. Когда тѣсто готово, раскатать его довольно тонко и сдѣлать или одинъ пирогъ или маленькіе пирожки, какъ сказано № 367, красиво защипать, помазать сверху желткомъ съ водой и масломъ, поставить въ горячую духовку.

Очень хорошее тѣсто получается, если для его замѣшиванія вмѣсто воды взять $1/4$ ф. сметаны.

Выдать: 1 ф. муки, $^1/_4$—$^1/_2$ ф. масла, (1—3 яйца), $^1/_2$ ч. ложечки соли, 1 желтокъ на смазку, $^1/_2$ ст. молока.

### 368. Слоеное тѣсто.

Замѣсить на столѣ (какъ сказано въ № 368) тѣсто изъ 1 ф. муки и 1 ст. совсѣмъ холодной воды. Когда тѣсто готово, поставить его минутъ на 10 на холодъ. Вымыть, выжать и обтереть полотенцемъ $^1/_2$—$^3/_4$ ф. масла и тоже вынести на холодъ. Когда тѣсто сдѣлается совершенно холоднымъ, раскатать его въ кругъ $^1/_2$ пальца толщиной, положить въ середину масло, также раскатанное въ кругъ, но въ два раза меньшій. Завернуть края тѣста на масло, чтобы все его закрыть, затѣмъ потоньше раскатать, сложить въ три раза и вынести на холодъ минутъ на 10—15. Затѣмъ снова раскатать, сложить въ три раза и опять вынести на холодъ. Такъ продѣлывать разъ шесть. Раскатавъ послѣдній разъ, употребить его по мазначенію т. е. на всякіе пироги, пирожки, слойки и т. п. Слоеное тѣсто можно также сдѣлать и изъ дрожжевого, тогда лучше дать ему подняться, не ставя его въ теплое мѣсто. Изъ экономіи можно приготовлять полуслоеное тѣсто, для котораго на 1 ф. муки достаточно $^1/_4$ ф. масла, но тогда, раскатавъ тѣсто, масла въ него не класть, какъ сказано выше, а только смазать почти жидкимъ масломъ (но не растопленнымъ), сложить вдвое, опять смазать, сложить еще разъ и вынести на холодъ минутъ на 10—15. Такъ продѣлать раза три; если тѣсто дрожжевое, дать ему подняться (но не въ теплом мѣстѣ) и употреблять по назначенію.

Выдать: На слоеное тѣсто: 1 ф. муки, $^1/_2$—$^3/_4$ ф. масла, 1 ч. ложечку соли. На полуслоеное: 1 ф. муки, $^1/_4$ ф. масла, 1 ч. лож. соли.

### 369. Блинчатое тѣсто для пирожковъ и караваевъ.

Замѣсить тѣсто изъ 1 ф. муки и 3 ст. воды или молока, добавивъ 1 ч. лож. соли, размѣшать до гладкости. Хорошо положить 1 лож. масла, 2 яйца или желтка. Когда въ тѣстѣ не будетъ комковъ, печь на сковородѣ, какъ обыкновенные блинчики, изъ которыхъ сдѣлать пирожки съ фаршемъ, поджарить ихъ въ маслѣ или во фритюрѣ, помазавъ яйцомъ и посыпавъ сухариками. Подавать горячими, посыпать поджареной зеленью петрушки или укропа.

Выдать: 1 ф. муки, 3 ст. молока, 1 ч. лож. соли (1 лож. масла 2 яйца или желтка).

### 370. Пирожки-пончики.

Приготовить тѣсто, какъ для пончковъ № 294, взявъ на 1 ф. муки 1 ст. воды или молока, $^1/_3$ ф. масла, 2—3 желтка, 1 ч. ложечку соли и не кладя сахару и другихъ приправъ. При-

готовить изъ этого тѣста обыкновенныя пончки, только вмѣсто варенья класть фаршъ, приготовленный какъ для пирожковъ. Жарить во фритюрѣ.

Выдать: 1 ф. муки, 1 ст. молока, $^1/_8$ ф. масла, 2—3 желтка, 1 ч. лож. соли, фаршъ, фритюръ.

### 371. Вафли.

Стереть до бѣла $^1/_2$ ф. масла, вбивать по одному 6 желтковъ, влить $^1/_2$ ст. молока, прибавить немного корицы, всыпать $^1/_2$ ф. муки, хорошенько выбить, положить пѣну изъ 6 бѣлковъ, осторожно вымѣшать. Тѣсто должно разливаться по формѣ (вафельницѣ), если же оно окажется густымъ, прибавить понемногу сливокъ или молока. Вафли слѣдуетъ печь на угольяхъ, разогрѣвъ предварительно сильно вафельницу, затѣмъ помазать ее масломъ, влить ложку тѣста и печь, пока вафля не подрумянится. Вафельницу часто мазать масломъ не слѣдуетъ, а лишь тогда, когда вафли начинаютъ плохо отставать. Готовыя вафли складывать на рѣшето, одну возлѣ другой.

Выдать: $^1/_2$ ф. масла, 6 яицъ, $1^1/_2$ ст. молока, $^1/_2$ ф. муки, $^1/_2$ ч. лож. корицы.

### 372. Фаршъ изъ мяса съ яйцами для пироговъ и пирожковъ.

Изрубить мелко 1 луковицу и поджарить въ кастрюлѣ въ 1—2 лож. масла. Жареную говядину или телятину, дичь, вареную говядину изъ бульона или сырую изрубить возможно мельче, всыпать въ кастрюлю съ поджаренной луковицей, поджаривать, мѣшая. Когда мясо подрумянится, всыпать соли и перцу, снять съ плиты и дать остыть. Начинить этимъ фаршемъ пирогъ или пирожки, добавивъ 2—3 крутыхъ, мелко изрубленныхъ, яйца и зелени петрушки и укропа. Для сочности въ фаршъ можно подлить около $^1/_2$ ст. бульона. Можно добавить также развареннаго риса.

Выдать: 1—2 ф. мяса, 1 луковицу, 1—2 лож. масла, 2—3 яйца, соли, перцу, ($^1/_2$ ст. бульона).

### 373. Фаршъ изъ телячьяго ливера.

Взять 1—1 $^1/_2$ ф. телячьяго ливера съ сердцемъ, безъ печенки, вымочить въ холодной водѣ часа два. Затѣмъ прокипятить въ трехъ водахъ, перемыть, мелко изрубить. Переложить въ кастрюлю и прожарить съ мелко нарѣзанной луковицей и 1—2 лож. масла — до готовности. Посолить, поперчить, остудить. Начинить пирогъ или пирожки, добавивъ 2—3 крутыхъ, мелко нарубленныхъ, яйца, зелени петрушки и укропа и для сочности $^1/_2$ ст. бульона.

Выдать: 1— $1^1/_2$ ф. телячьяго ливера, 1—2 лож. масла, 1 луковицу, 2—3 яйца, соли, перцу, $^1/_2$ ст. бульону.

### 374. Фаршъ изъ рыбы.

Рыбу вычистить, вымыть отдѣлить отъ кожи и костей, нарѣзать на кусочки, каждый кусочекъ посолить и поперчить. Рыбу въ пироги можно класть или сырыми кусочками или предварительно прожаренными на сковородѣ. Въ фаршъ съ рыбой добавляется рисъ съ яйцами, вязига, сало и капуста. Пироги съ рыбой начиняются такъ: Сперва на приготовленное тѣсто кладется рядъ дополнительнаго фарша т. е. рисъ, вязига, саго или капуста, затѣмъ укладывается рядъ кусочковъ рыбы или неразрѣзанная, но очищенная отъ кожи и костей, распластанная рыба, тогда опять дополнительный фаршъ и пирогъ защипывается. Если рыба кладется въ пирогѣ не поджаренная, нужно дать ему хорошо упечься, чтобы рыба не была сырая, иначе пирогъ испорченъ. Если пирогъ съ вязигой, ее надо съ вечера намочить и на другой день варить съ 2 луковицами и пучкомъ зелени до мягкости.

Выдать: 1—1 $1/2$ ф. рыбы, рисъ, или саго, вязиги, капусты.

### 375. Фаршъ изъ свѣжей капусты.

Кочанъ капусты мелко нашинковать, отбросивъ кочерыжку и верхніе листья. Обдать соленымъ кипяткомъ, выжать и прожарить въ 2—3 лож. масла, до мягкости, но чтобъ не подрумянилась. Остудить, положить 2—4 крутыхъ яйца, мелко нарѣзанныхъ, зелени петрушки и укропа, перемѣшать, добавить немного бульона или масла для сочности, начинить пирогъ или пирожки.

Выдать: 1 кочанъ капусты, 2—3 лож. масла, 2—4 яйца, соли, перцу.

### 376. Фаршъ изъ кислой капусты.

2 ф. кислой капусты промыть холодной водой, выжать, обдать кипяткомъ, выжать, переложить въ кастрюлю и тушить въ 2-хъ лож. масла, мѣшая, до мягкости, но чтобы не подрумянивалось. Хорошо положить $1/8$ ф. сушеныхъ грибовъ, сваренныхъ, нарѣзанныхъ и прожаренныхъ въ 1—2 лож. масла съ луковицей. Когда все остынетъ, хорошо перемѣшать, посолить, поперчить, начинить пирогъ или пирожки.

Выдать: 2 ф. кислой капусты, 2 лож. масла, 1 луковицу, $1/8$ ф. сушеныхъ грибовъ, 1—2 лож. масла для нихъ.

### 377. Фаршъ-рисъ съ яйцами.

Сварить $1/2$ ст. риса, какъ обыкновенно, до мягкости, откинуть на рѣшето, перелить холодной водой, дать водѣ стечь. Когда рисъ достаточно остынетъ, переложить его въ мисочку, прибавить 1—2 лож. масла, 2—3 крутыхъ, мелко нарѣзанныхъ

яйца, перемѣшать, начинить пирогъ или пирожки, добавивъ зелени петрушки и укропа, соли, перца.

Выдать: $1/2$ ст. риса, 2—3 яйца, 1—2 лож. масла, зелени, петрушки и укропа, соли, перцу.

### 378. Фаршъ изъ саго съ яйцами.

1 ст. саго залить холодной водой съ вечера. На другой день воду слить, положить саго въ кастрюлю, залить посоленымъ кипяткомъ и варить, мѣшая, до мягкости, но чтобы не разварился. Когда готово, переложить на рѣшето, облить холодной водой и когда вода стечетъ, переложить саго въ мисочку, прибавить 1—2 лож. масла, 2—3 крутыхъ, мелко нарѣзанныхъ яйца, зелени петрушки я укропа, соли и перцу, начинить пирогъ или пирожки.

Выдать: 1 ст. саго, 1—2 лож. масла, 2—3 крутыхъ яйца, зелени петрушки и укропа, соли, перцу.

### 379. Фаршъ изъ свѣжихъ грибовъ.

Взять 1 ф. молодыхъ разныхъ грибковъ, вымыть, нашинковать, разрѣзая шляпку на 3—4 части, положить въ кастрюлю, посолить, поперчить, добавить зелени лука и укропа, поставить на огонь. Когда грибы пустять сокъ и начнутъ кипѣть, положитъ 1—2 лож. масла и 2 лож. сметаны, хорошенько прокипятить, чтобы грибы не были сыры, снять съ огня, остудить, начинить пирогъ или пирожки.

Выдать: 1 ф. молодыхъ грибковъ, 1—2 лож. масла, 2 лож. сметаны, соли, перцу.

### 380. Фаршъ изъ гречневой каши съ яйцами.

Сварить наканунѣ разсыпчатую гречневую кашу изъ 1 ф. крупъ. Кашу хорошенько размѣшать, добавивъ 2—3 лож. масла, 2—3 крутыхъ, мелко нарѣзанныхъ яйца, зелени петрушки и укропу, для сочности $1/2$ ст. бульону, а также хорошо положить 5—6 шт. сушеныхъ отвареныхъ и мелко нарѣзанныхъ грибковъ. Начинить пирогъ или пирожки.

Выдать: Кашу изъ 1 ф. крупъ, 2—3 лож. масла, 2—3 яйца, зелени укропа и петрушки, соли, перцу, $1/2$ ст. бульону, (5—6 сушеныхъ грибковъ).

### 381. Фаршъ изъ мозговъ.

Взять мозги изъ одной телячьей головы или половину воловьяго мозга, мочить въ холодной водѣ, пока не очистятся отъ крови, снять пленочки. 2—3 ст. воды вскипятить съ 10 зр. перца, 2—3 шт. лавр. листа, 1 лож. уксуса и 1 ч. лож. соли, опустить въ него мозги и кипятить ихъ минутъ 10, затѣмъ вынуть дурхшляковой ложкой, остудить, нарѣзать мелкими кусоч-

ками. $^1/_2$ лож. муки поджарить въ 1 лож масла, положить туда мозги, перцу, лимоннаго соку, ложки 2 сметаны или бульону, подогрѣть, хорошо размѣшавъ, и начинить уже приготовленныя пирожки изъ слоенаго тѣста или какого либо другого.

Выдать: Мозги, 10 зр. перцу, 2—3 шт. лавр. листа, 1 лож. уксуса, $^1/_2$ лож. муки, 1 лож. масла, перецъ, лимонный сокъ, 2 лож. сметаны или бульону, соли.

### 382. Курникъ.

Приготовить слоеное или полуслоеное тѣсто № 369. Отварить $^1/_2$ ф. риса, перелить холодной водой, дать водѣ стечь, переложить въ миску и добавить 1—2 лож. масла, 2—3 крутыхъ мелко нарѣзанныхъ яйца, зелени укропа, размѣшать, остудить. Сваренную курицу отдѣлить отъ костей, нарѣзать кусочками. Приготовленное тѣсто раскатать на два круга, одинъ большій, другой меньшій. На большій кругъ положить фаршъ: сначала рисъ, затѣмъ кусочки курицы, потомъ опять рисъ. Для сочности фарша, можно его полить 2—3 лож. крѣпкаго куринаго бульона. Когда фаршъ уложенъ, накрыть его меньшимъ кругомъ, красиво защипать и поставить въ печь или горячую духовку.

Выдать: $^1/_2$ ф. риса, 1—2 лож. масла, 2—3 яйца, 1 курицу, соли, перцу, укропу и все необходимое для слоенаго или полуслоенаго тѣста.

### 383. Ватрушки съ творогомъ.

Приготовить разсыпчатое или дрожжевое тѣсто, тонко раскатать, вырѣзать большіе кружки и на середину каждаго кружка класть приготовленный творогъ. Красиво съ краевъ защипать, оставивъ середину открытой, положить на смазанный масломъ желѣзный листъ, сверху смазать желткомъ и поставить въ горячую духовку минутъ на 15. Когда зарумянятся и легко будутъ сдвигаться съ листа — значитъ готовы. Творогъ для ватрушекъ приготовляется такъ; 1 ф. отжатаго творогу протереть черезъ сито, прибавить 1—2 желтка, хорошо 1—2 лож. масла, $^1/_2$ лож. сахару, соли, размѣшать.

Выдать: 1 ф. творогу, 2 желтка, (1—2 лож. масла), $^1/_2$ лож. сахару, соли и все необходимое для тѣста. Ватрушки подаются къ борщамъ и зеленым амъ.

# XI Отдѣлъ.

# Постный столъ.

Многія закуски, соусы, рыбныя и овощныя блюда, а равно болѣе простые соусы и сладкія, изготовленіе которыхъ указано въ предыдущихъ отдѣлахъ на скоромномъ маслѣ, могутъ быть приготовляемы и постными, если не класть въ нихъ яйца, замѣнить обсыпку сухарями обваливаніемъ въ мукѣ и коровье масло — какимъ нибудь постнымъ: кокосовымъ (очень здоровое и споркое масло), орѣховымъ, горчичнымъ, маковымъ, прованскимъ, подсолнечнымъ или конопляннымъ. При такой замѣнѣ, должно отпускать постнаго масла, въ зависимости отъ его сорта и качества нѣсколько большее количество, такъ какъ растительныя масла вообще водянисты и скорѣе выгараютъ, чѣмъ коровье.

Не слѣдуетъ также упускать изъ виду, что постный столъ далеко не такъ питателенъ, какъ скоромный.

### 384. Борщъ съ селедкой.

Приготовить бульонъ изъ кореньевъ № 61, добавивъ 1/8 ф сухихъ бѣлыхъ грибовъ. Когда грибы разварятся, вынуть ихъ, мелко нашинковать и опять опустить въ бульонъ, въ которомъ они варились. Испечь 3 большихъ свеклы, очистить, нашинковать, сложить въ кастрюлю, налить приготовленнымъ бульономъ съ грибами, прибавить по вкусу, уксусу, перцу, лавроваго листа, соли, подогрѣть до горячаго состоянія.

Вымочить двѣ селедки, очистить, обвалять въ мукѣ, поджарить на постномъ маслѣ, опустить въ борщъ, дать разъ-другой прокипѣть. — Подавать.

Выдать: 2 селедки, 1/8 ф. сухихъ бѣлыхъ грибовъ, 1 лож. муки, 2 лож. постн. масла и все нужное для бульона № 61.

### 385. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.

2 десятка молодыхъ свѣжихъ бѣлыхъ грибовъ вымыть, снять кожицу съ ножекъ, залить 6—8 ст. воды, дать закипѣть, снять накипъ, подложить лавроваго листа, перцу, соли, мелко нарѣзанныхъ кореньевъ, луковицу, поджаренную на постномъ маслѣ. Когда грибы достаточно разварятся, добавить нарѣзаннаго кружками картофеля, проварить до готовности, подправить 1 лож. муки, посыпать мелко нарубленной зеленью. — Подавать.

Выдать: 2 дес. свѣжихъ бѣлыхъ грибовъ, кореньевъ, луковицу, 2 лож. постн. масла, 3 шт. лавров. листа, 1 лож. муки, 4—6 шт, картофеля, перцу, соли.

### 386. Желтый гороховый супъ.

1 ф. желтаго гороху намочить въ водѣ, пока не набухнетъ, отбросить на сито, положить въ кастрюлю, варить, не соля, добавить двѣ луковицы, 2 лож. постн. масла. Когда горохъ совершенно разварится, подправить 1/2 лож. муки, протереть сквозь сито, вскипятить. Очистить и нарѣзать кружками 2 соленыхъ огурца и опустить ихъ въ горячій супъ. — Подавать съ мелкими гренками изъ бѣлаго хлѣба, подрумяненными на постномъ маслѣ.

Выдать: 1 ф. желтаго гороху, 2 луковицы, 3 лож. постн. масла, 1/2 лож. муки, 2 солен. огурца, бѣлой булки для гренекъ.

### 387. Супъ изъ помидоровъ.

Приготовить бульонъ изъ кореньевъ № 61, добавивши 5—6 зер. перцу. Вымыть и выжать 5 зрѣлыхъ помидоровъ, очистить, отбросивъ зерна, нарѣзать кусками, сложить въ кострюлю, добавить двѣ ложки постнаго масла и тушить до мягкости, послѣ чего всыпать 1/2 лож. муки и влить 1 ст. бульону, прокипятить, протереть черезъ сито, добавить остальной бульонъ и еще разъ вскипятить. Передъ подачей, добавить рапѐе отдѣльно отваренной перловой крупы (№ 53) или рису (№ 38); подавать съ гренками.

Выдать все нужное для бульона № 61, 5 помидоровъ 2 лож. постн. масла, 1/2 лож. муки, 1/4 ф. перловой крупы или рису.

### 388. Рыбные пельмени.

Приготовить постное тѣсто № 59, раскатать тонко, посыпать мукой, чтобы не приставало къ столу и рукамъ. Приготовить рыбный фаршъ изъ 1/2 ф. очищенной отъ костей рыбы — щуки, судака, окуня, посолить, поперчить; луковицу поджарить въ ложкѣ постнаго масла, 1/2 французской бѣлой булки намочить въ водѣ и выжать; все смѣшать вмѣстѣ, мелко изрубить и стереть, пропустить сквозь сито.

Фаршъ класть по 1 ч. лож. немного отступя отъ края тѣста, затѣмъ накрывать его этимъ краемъ и вырѣзывать формочкой или рюмкой пирожки въ видѣ лунокъ, крѣпко сощипывать ихъ и варить въ рыбномъ бульонѣ, съ небольшимъ количествомъ котораго и подавать, заправивъ его слегка постнымъ масломъ.

Приготовленные такимъ образомъ пельмени можно также класть въ уху или во щи.

Выдать: 1 1/2 ст. муки, 3/4 ф. рыбы, луковицу, 1 ложку постн. масла, 1/2 бѣлой булки.

### 389. Ушки съ кашей и грибами.

Приготовить постное тѣсто № 59, какъ на лапшу.

Отварить безъ соли бѣлые грибы, мелко нашинковать ихъ; приготовить крутой гречневой каши; поджарить луковицу въ

ложкѣ постн. масла, все это смѣшать, еще разъ пережарить и полученнымъ фаршемъ начинять ушки какъ вареники. Затѣмъ ушки слегка поджарить на постномъ маслѣ и подавать или самостоятельно въ видѣ закуски съ грибнымъ соусомъ № 180, приготовленномъ на постномъ маслѣ, или съ борщемъ.

Выдать: 5—8 бѣлыхъ грибовъ, $1^1/_2$ ст. муки, 3 лож. постн. масла, 1 луковицу $^1/_4$ ф. гречневой крупы.

### 390. Рыба съ винегретомъ.

Почистить, выпотрошить, отварить въ соленой водѣ съ кореньями, перцемъ и лавр. лист. (см. „общія свѣдѣнія") какую либо цѣлую рыбу, положить на блюдо и залить ланспикомъ изъ рыбы. Кругомъ обложить винегретомъ № 5. Подавать.

Выдать: цѣлую рыбу — судака, щуку, форель, кореньевъ, 3—5 зер. перцу, соли, 3 шт. лавр. листа; все нужное для винегрета № 5.

### 391. Фаршированные окуни.

Взять 6—8 шт. крупныхъ окуней, очистить, посолить, вырѣзать хребтовую кость осторожно, чтобы не разорвать филе. $1^1/_2$—2 ф. судака или щуки очистить отъ костей и кожи, истолочь, поджарить въ 2 ложкахъ маковаго масла, посолить, поперчить, положить 2—3 зерна перцу, лавров. листу или мушкатнаго орѣха чуть чуть, 2 ложки зеленаго укропу, $^1/_2$ смоченной въ водѣ и отжатой булки, 1 ф. очищенныхъ и мелко нашинкованныхъ шампиньоновъ — все это перемѣшать и полученной смѣсью нафаршировать окуней, зашить имъ брюшки и сварить въ водѣ съ кореньями, лавровымъ листомъ, и перцемъ. Ложку муки поджарить въ ложкѣ орѣховаго масла, развести 2 ст. рыбнаго навара, прокипятить, процѣдить, положить соку изъ $^1/_2$ лимона, 2 куска сахару, 20 шт. раковыхъ шеекъ. Все вскипятить и полученнымъ соусомъ полить положенныхъ на блюдо окуней.

Выдать: 6—8 крупн. окуней, 2 ф. судака, 2 лож. маковаго масла, 1 лож. орѣховаго масла, перцу, соли, мушкатнаго орѣха на кончикъ ножа, $^1/_2$ булки, 1 ф. шампиньоновъ, 1 лож. муки, $^1/_2$ лимона, 2 куска сахару, 20 раковъ.

### 392. Налимы вареные.

Очистить и выпотрошить 2 налима, отрѣзать головы и выбросить ихъ прочь, облить рыбу уксусомъ и дать постоять такъ около часу, потомъ положить въ кипятокъ, въ которомъ варились коренья, добавивъ 3—5 зеренъ перцу и 2 шт. лавроваго листа. Когда рыба проварится, выложить на блюдо, отдѣливъ и порѣзавъ на кусочки налимьи печенки. Гарнировать раковыми шейками. Подавать съ соусомъ грибнымъ № 180, изъ шампиньоновъ № 173 или соусомъ томатъ № 174.

Выдать: 2 налима, кореньевъ, перцу, соли, 2 шт. лавр. листа, все нужное для избраннаго соуса.

### 393. Котлеты изъ селедокъ.

4 хорошихъ селедки вымочить часа два, очистить, вынуть кости и изрубить мелко, смѣшать съ 2 мелкоизрубленными и поджаренными въ постномъ маслѣ луковицами, 1 франц. булкой, намоченной въ водѣ и отжатой. Все перемѣшать и изъ полученной массы сдѣлать нетолстыя продолговатыя котлетки, которыя обсыпать мукой и обжарить на постн. маслѣ. Булку можно замѣнить 10—12 шт. свареннаго картофеля.

Подать съ кисло-сладкимъ соусомъ № 181, приготовленнымъ на постн. маслѣ.

Выдать: 4 селедки, 1 франц. булку, 2 луковицы, 1—2 лож. муки, 4—5 лож. постн. масла, все нужное для соуса № 181.

### 394. Грибныя котлеты.

12—15 хорошихъ сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ отварить и мелко нашинковать. 1 ст. рису отварить, смѣшать съ грибами, поперчить, посолить, подѣлать обычной формы, но нѣсколько меньшаго размѣра, котлетки, обвалять ихъ въ мукѣ, поджарить на постномъ маслѣ. Подавать съ соусами томатъ № 174, грибнымъ № 180, кисло-сладкимъ № 181 и др. приготовивъ ихъ на постномъ маслѣ.

Выдать: 12—15 сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, 1 ст. рису, 2 лож. муки, 2 лож. постн. масла, все нужное для избраннаго соуса.

### 395. Рулетъ изъ рыбы.

Приготовить рыбный фаршъ № 374, сдѣлавъ его нѣсколько гуще, чтобы можно было раскатать въ видѣ блина. Вязигу намочить съ вечера въ водѣ, отварить въ теченіе 3 часовъ и мелко порубить, полить немного постнымъ масломъ, поперчить, посолить, перемѣшать, положить на раскатанный фаршъ, загнуть его края, придавъ продолговатую форму, положить на сковороду, смазанную масломъ, посыпать сухарями, окропить еще постнымъ масломъ, поставить въ печь, чтобы поджарилось, поливая часто стекающимъ сокомъ, съ добавленіемъ до полустакана ухи. Подавать съ грибнымъ соусомъ № 180, тушеной капустой, краснымъ соусомъ и т. п.

Выдать: Все нужное для фарша № 374, $^1/_8$ ф. вязиги, 3 лож. постн. масла, перцу, соли и все нужное для соуса № 180.

### 396. Коропъ съ шампиньонами.

3 ф. коропа очистить, нарѣзать на куски, положить въ кастрюлю: стереть на теркѣ 2 луковицы, нашинковать 15—20 шампиньоновъ, поджарить на 2 лож. постн. масла, подложить къ

рыбѣ, влить туда-же $1/2$ ст. ухи или воды, 1 ст. краснаго столоваго вина, положить 3—5 зеренъ простого перцу, нарубленной зелени петрушки, покрыть крышкой и варить на сильномъ огнѣ, пока рыба не сварится. Затѣмъ подправить $1/2$ лож. муки, еще разъ прокипятить. Подавать.

Выдать: 3 ф. корона, 15—20 шампиньоновъ, 2 лож. пост. масла, 1 ст. столоваго краснаго вина, 3—5 зер. простого перцу, $1/2$ лож. муки, залени петрушки.

### 397. Фаршированный лещъ.

Вычистить, выпотрошить и натереть солью леща. 2—3 ст. кислой капусты отжать, облить кипяткомъ и опять отжать, смѣшать съ мелко изрубленной поджаренной на постномъ маслѣ луковицей, добавить 1 лож. пост. масла, поджарить, поперчить, посолить, прибавить 3—4 очищенныхъ и мелко нарѣзанныхъ яблока. Все размѣшать, нафаршировать рыбу, зашить брюшко, посыпать мукой, полить масломъ, поджарить на сковородѣ, намазанной пост. масломъ, поставить въ печь, поливая почаще стекающимъ соусомъ.

Выдать: 2 ф. леща, 2—3 ст. кислой капусты, луковицу, 2—3 яблока, 2 лож. муки, 3—5 лож. пост. масла, перцу, соли.

### 398. Угорь въ красномъ винѣ.

3 ф. угря очистить, выпотрошить, нарѣзать поперекъ на куски, посолить, положить въ кастрюлю съ 2 луковицами, 3—5 зернами перцу, 1 гвоздикой, 2 шт. лавров. листа или имбиря, 3—4 ломтиками лимона, залить бутылкой краснаго столоваго вина, чтобы покрыло рыбу, и вскипятить. Смѣшать: 1 лож. муки, 1 лож. прованскаго масла, $1/2$ ст. ухи изъ подъ рыбы, немного сахару, прилить это къ рыбѣ и варить до готовности.

Выдать: 3 ф. угря, 1 бут. столоваго краснаго вина, 2 луковицы, 3—5 зер. перцу, 1 гвоздику, 2 шт. лавр. листа, 1 лож. муки, 1 лож. прованскаго масла, 2 куска сахару.

### 399. Яблочный пирогъ.

Замѣсить крутое тѣсто изъ 1—$1\frac{1}{2}$ ф. муки, рюмки рому, рюмки воды и 2 лож. прованскаго или какого нибудь другого масла, раскатать какъ можно тоньше. 10 кислыхъ яблокъ очистить, вынуть сердцевину, нарѣзать кусками, положить въ кастрюльку, добавить 1 ст. очищеннаго истолченнаго сладкаго миндаля, $1/2$ ст. сахару, 2 лож. какого либо варенья и поставить тушиться до готовности. Полученной массой намазать коржъ изъ раскатаннаго тѣста, аккуратно выровнять слой фарша, свернуть въ трубку, которую въ свою очередь изогнуть кольцомъ, положить на сковородку, намазанную постнымъ масломъ, поставить въ печь. Когда тѣсто испечется, немного дать остыть, нарѣзать на куски и подавать. Можно украсить ягодами какого либо варенья.

Выдать: 8—10 кислыхъ яблокъ, 1—$1^1/_4$ муки, $^1/_2$ ст. миндаля, 1 рюмку рому, 2 лож. прованскаго масла, $^1/_2$ ст. сахару, 2 лож. варенья.

### 400. Саго съ краснымъ виномъ.

1 ст. саго промыть въ холодной водѣ, отжать, вскипятить одинъ разъ въ водѣ, отцѣдить, влить $1^1/_2$ ст. столоваго краснаго вина, положить нѣсколько кусковъ корицы, сахару, и варить на легкомъ огнѣ, часто мѣшая, пока загустѣетъ. Вынуть корицу, переложить въ мокрую форму, обсыпанную сахаромъ, застудить, выложить на блюдо, облить сыропомъ.

Выдать: 1 ст. саго, $1^1/_2$ ст. краснаго вина, корицы, $^1/_2$ ст. сахару, $^1/_2$ ст. сыропа.

### 401. Каша на миндальномъ молокѣ.

Изъ $^1/_2$ ф. миндаля сладкаго и 5 зеренъ горькаго и 5 ст. воды приготовить миндальное молоко, прибавить $^1/_2$ ст. сахару, сварить на этомъ молокѣ густую манную кашу изъ $1^1/_2$—2 ст. манной крупы, переложить въ мокрую форму, обсыпанную сахаромъ, застудить, выложить на блюдо. Подать съ подливкой изъ краснаго вина, вскипяченнаго съ сахаромъ и корицей.

Выдать: $^1/_2$ ф. сладкаго, 5 зеренъ горькаго миндаля, $^3/_4$ ст. сахару, 2—3 ст. манной крупы, 1 ст. краснаго вина, немного корицы.

### 402. Рисъ съ шоколадомъ.

Очистить отъ пыли, промыть, отварить въ водѣ $^1/_2$ ф. рису, откинуть на сито, полить холодной водой, дать водѣ стечь. Затѣмъ всыпать $^1/_2$ ст. сахару, $^1/_2$ ст. толченаго сладкаго (съ нѣсколькими зернами горькаго) миндаля, все перемѣшать, положить въ форму и застудить. Подавая, вынуть изъ формы, и облить соусомъ изъ $^1/_4$ ф. стертаго на теркѣ шоколаду, разведеннаго въ 2 ст. горячей воды съ добавленіемъ сахару и разъ хорошо прокипяченнаго, съ добавкой 1 ч. лож. картофельной муки.

Выдать: $^1/_2$ ф. риса, $^1/_2$ ст. сахару, $^1/_2$ ст. сладкаго и 3 зер. горькаго миндаля, $^1/_4$ ф. шоколаду, 2—3 куска сахару и 1 ч. лож. картофельной муки.

### 403. Оладьи.

Растворить тѣсто изъ 4 ст. муки, 2 лож. дрожжей, 3 ст. теплой воды, горсти очищенной коринки, добавить немного соли, хорошенько выбить и дать подняться. Тогда не мѣшая тѣста, брать послѣднее серебряной ложкой и опускать въ кипящее постное масло. Когда обрумянятся оладьи, класть ихъ на блюдо, посыпать сахаромъ и подавать съ какимъ нибудь вареньемъ.

Выдать: 4 ст. муки, 2 лож. дрожжей, 2 лож. коринки, соли, 5 лож. постнаго масла, 3 лож. сахару, варенья.

# XII Отдѣлъ.

# Нѣсколько совѣтовъ.

**Пораненія.** Свѣжія раны никогда не слѣдуетъ запускать, особенно на рукахъ. Открытыя, сильно кровоточащія, въ частности порѣзы, не слѣдуетъ замачивать. Ихъ нужно покрыть безукоризненно чистымъ, лучше всего, передъ употребленіемъ выглаженнымъ, полотномъ и обвязать поврежденный членъ бинтомъ. Для дезинфекціи область пораненія смазать іодомъ. (Бинты и настой іода должны быть въ каждомъ домѣ). Если въ поврежденномъ членѣ не появится боль, не показывается опухоль и не чувствуется пульсированіе, то повязку нужно перемѣнить только черезъ 3—4 дня.

Очень опасно и въ высшей степени безсмысленно прикладывать къ свѣжимъ ранамъ паутину или обмывать ихъ карболовой водой или заклеивать смоченнымъ слюной англійскимъ пластыремъ.

Примѣненіе пластырей всѣхъ родовъ, также непромокаемыхъ веществъ, вродѣ прорезиненой бумаги, не рекомендуется.

При сильно загрязненныхъ ранахъ (ссадинахъ, ущемленіяхъ) слѣдуетъ продезинфекцировать рану и прилегающія къ ней мѣста чистымъ бензиномъ или спиртомъ, послѣ смазать іодомъ, наложивъ сухую, чистую повязку. Всякое, самое незначительное повышеніе температуры тѣла требуетъ немедленнаго приглашенія врача.

При гніющихся ранахъ надлежитъ обращаться къ врачу. При раненіяхъ во время земляныхъ работъ, необходимо обращаться къ врачу, такъ какъ въ землѣ могутъ содержаться бациллы столбняка и въ такихъ случаяхъ полезно вспрыснуть предохранительную сыворотку.

**Ожоги** лечатся различно, въ зависимости отъ ихъ свойствъ. Поверхностные ожоги (1-ая степень) характеризуются вспуханіемъ и краснотой. Поврежденное мѣсто нужно помазать какимъ-нибудь имѣющимся подъ рукой жиромъ: вазелиномъ, ланолиномъ или прованскимъ масломъ, потомъ рекомендуется покрыть ожогъ тіоломъ, намазаннымъ на чистую тряпочку. (Продается въ аптекѣ). Если при ожогѣ появляется пузырь (2-ая степень ожога), нужно

сдѣлать сухую перевязку, присыпавъ рисовой пудрой или наложить специальную повязку для ожоговъ «Барделла». Пузырь не слѣдуетъ вскрывать.

При тяжелыхъ и далеко распространяющихся ожогахъ, сопровождающихся обугливаніемъ тканей, слѣдуетъ обратиться къ врачу.

**Сердцебіеніе** можетъ быть органическимъ страданіемъ сердца или вліяніе на сердце нервной системы. Поэтому при частомъ повтореніи, слѣдуетъ не запускать, а обратиться къ врачу. Во время припадка больной долженъ спокойно лечь, стараясь дышать глубоко и ровно. Рекомендуется принять 20 эфирно-валерьяновыхъ капель.

Если появится тяжелое удушье и чувство страха, связанное съ болями въ сердечной области, нужно, въ такихъ случаяхъ, дѣлать горячія ножныя и ручныя ванны и обратиться къ врачу. Недостатокъ воздуха, удушье, астма очень часто встрѣчаются и у молодыхъ субъектовъ, ввидѣ такъ называемой нервной астмы. Иногда въ основаніи этой болѣзни лежитъ какая нибудь болѣзнь носа, которая является очень часто при перемѣнѣ климата и воздуха.

У старыхъ людей астма неизлѣчима, ибо она является старческимъ измѣненіемъ человѣческаго тѣла. Уменьшаютъ страданія ~~во время~~ припадка приподнятымъ положеніемъ верхней части туловища, горячими ножными ваннами и горчичниками на сердце.

**Внезапные обмороки** требуютъ прежде всего сознательныхъ дѣйствій со стороны окружающихъ. Нужно избѣгать трогать больного, если при этомъ нѣтъ достаточно сильныхъ людей. Не нужно пробовать поднимать больного въ сидячее или стоячее положеніе. Обмороки, въ большинствѣ случаевъ, такъ непродолжительны, что больного лучше всего оставить на томъ мѣстѣ, гдѣ онъ упалъ. Его нужно только освободить отъ стѣсняющей одежды и подложить свернутую подушку подъ плечи, чтобы голова лежала низко. Очень полезно давать нюхать что-нибудь сильно пахнущее (уксусъ, нашатырь, эфиръ.

Частые обмороки у молодыхъ дѣвушекъ указываютъ на сильное малокровіе. Во избѣжаніи ихъ рекомендуется леченіе желѣзомъ или другимъ укрѣпляющимъ организмъ, средствомъ.

**Судороги,** связанные съ глубокими обмороками, какъ, напримѣръ, у эпилептиковъ, требуютъ отъ окружающихъ больного лицъ немедленнаго удаленія всѣхъ предметовъ, о кои больной могъ-бы ушибиться во время своихъ судорожныхъ движеній.

Такъ какъ обычно больные сами чувствуютъ приближеніе припадка, имъ рекомендуется въ этихъ случаяхъ лечь въ постель

и держать въ зубахъ деревянный клинушекъ или пробку, чтобы избѣжать закусыванія языка.

**Кровотеченіе изъ носа.** Лечь спокойно на спину, высоко поднявъ голову, глубоко дышать носомъ. Пузырь со льдомъ на голову. Уменьшаютъ кровотеченіе крѣпкимъ прижиманіемъ ноздри (той стороны, изъ которой идетъ кровь) къ носовой перегородкѣ. При сильныхъ и долго продолжающихся кровотеченіяхъ рекомендуется вызвать врача.

**Простуда.** (насморокъ катарръ гортани и дыхательныхъ путей). Для излѣченія необходима прежде всего равномѣрная температура, не превышающая 18 до 20 градусовъ Цл. Лежаніе въ постели не обязательно, но очень совѣтуется. Также очень полезно вызвать испарину, предварительно тщательно укутавшись. Для этого полезно выпить нѣсколько стакановъ чаю съ коньякомъ. Черезъ ¼ часа послѣ ужина, а затѣмъ еще разъ, часъ спустя, принять по одной таблеткѣ аспирина (0,5), обязательно растворивъ ихъ оба раза въ ½ стакана кипяченой воды. Немедленно лечь въ постель и по возможности тепло укрывшись, не вставать до утра. Въ случаѣ очень сильной испарины, ночью слѣдуетъ перемѣнить рубашку.

**Крапивная лихорадка.** Внезапно выступающая съ сильнымъ зудомъ сыпь бываетъ у многихъ послѣ потребленія земляники, раковъ, рыбы, и другихъ блюдъ, которыя на нихъ слишкомъ сильно дѣйствуютъ. Самое важное въ такихъ случаяхъ очищеніе кишекъ сильнымъ слабительнымъ средствомъ. Противъ зуда помогаетъ вытираніе 1% ментоловымъ спиртомъ. Избѣгать блюдъ, вызывающихъ заболѣваніе.

**Отравленія.** При всякихъ отравленіяхъ ядами или пищей, въ особенности рыбой и колбасой, рекомендуется немедленно вызывать врача, а до прибытія его положить на животъ больного грѣлку съ кипяткомъ. Отравленія и противоядія къ нимъ столь разнообразны, что трудно дать элементарныя указанія для каждаго случая. Одновременно необходимо принимать всѣ мѣры, чтобы ослабить распространеніе отравленія на другихъ лицъ.

Вообще слѣдуетъ всякую посуду, содержащую острые и вреднодѣйствующіе препараты держать подъ замкомъ, и не ставить вмѣстѣ съ другими пищевыми продуктами въ томъ же отдѣленіи шкафа, при чемъ нужно себѣ поставить за правило на всѣ банки, посуды и склянки и бутылочки, наклеивать ярлычки съ соотвѣтственными надписями. Также не цѣлесообразно опредѣлять по запаху и вкусу содержимое сосуда, потерявшаго ярлыкъ; благоразумнѣе неизвѣстные составы просто выбрасывать.